

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

DEPARTAMENTO DE HISTORIA CONTEMPORÁNEA



TESIS DOCTORAL

**Restricciones culturales en la alimentación de Mayas Chortis y
Ladinos del Oriente de Guatemala**

MEMORIA PARA OPTAR AL GRADO DE DOCTOR

PRESENTADA POR

Julián López García

DIRIGIDA POR

Manuel Gutiérrez Estévez

Madrid, 2002

ISBN: 978-84-8466-080-4

© Julián López García, 1994

RESRICCIONES CULTURALES EN LA ALIMENTACION DE MAYAS-CHORTIS Y LADINOS DEL ORIENTE DE GUATEMALA.

TESIS DOCTORAL dirigida por el Dr. D. Manuel Gutiérrez Estévez del Departamento de Historia de América II-Antropología de la Universidad Complutense de Madrid. Presentada al Departamento de Historia Contemporánea de la Universidad Complutense de Madrid por Julián López García.

ÍNDICE.

VOLUMEN I.

PRESENTACIÓN	1
INTRODUCCIÓN	4
LA COMIDA DE INDÍGENAS CHORTÍS Y LADINOS DEL ORIENTE DE GUATEMALA.	46
1. COMIENDO PARA SUSTENTARSE. UNA JORNADA COMIENDO CON DOÑA GREGORIA Y DON LUIS. TUNUCÓ ABAJO.	47
2. COMIENDO "POR GUSTO". LAS "COSITAS" DE COMIDA EN EL MERCADO DE JOCOTÁN.	91
3. COMIENDO PARA "ALENTARSE". LA DIETA DE ALBERTINA EN LAS MINAS.	137
4. VISITAR CON COMIDA. "PASEOS" DE HOMBRES Y DE SANTOS.	184
5. CUANDO LAS ÁNIMAS VIENEN A COMER. EL <i>SIKÍN</i> DE DON NICHÓ EN TUNUCÓ ABAJO.	220
6. COMER EN INVIERNO.	250

VOLUMEN II.

CHORTÍS Y LADINOS EN LA COMIDA.

I. PRECONCEPCIONES CULINARIAS.	1
"Noticias de la comida".	2
Categorías Generales.	38
Dar y pedir comida. Las palabras y las comidas	84
II. LOS MOVIMIENTOS DE LA COMIDA.	
1. El movimiento hacia adentro: entradas y salidas de comida en el cuerpo.	86
2. El movimiento hacia los lados: pasear con comida, ofrecer comida al visitante.	126
3. "El tercer movimiento". Movimientos hacia ámbitos desconocidos.	160
III. LA COMIDA Y LOS DISCURSOS SOBRE LA DIFERENCIA.	192
1. Diferencias en los cuerpos.	193
2. Discurso sobre las diferencias sociales.	224
3. La diferencia suprema: la gente frente a otros seres. Sobre la diversidad en el gusto.	252
4. Discurso sobre la Historia.	283
GLOSARIO.	300
BIBLIOGRAFÍA.	315

AGRADECIMIENTO.

Escribir esta página es especialmente difícil para mí porque condensar en tan pocas palabras un agradecimiento tan grande y sincero a tanta gente es, por lo menos, injusto. Las alusiones que siguen sólo pretenden plasmar mi gratitud, espero que con el tiempo las pueda llenar de contenido.

Los chortís y ladinos de la zona de Jocotár son los protagonistas y verdaderos autores de este trabajo. Lo que de bueno pueda haber en las siguientes páginas se debe a ellos; de los errores en la transcripción e interpretación que pueda haber yo soy el único responsable. Mi intención ha sido dejar de manera entrañable sus voces; citar a tanta gente que me ha ayudado y ha dialogado conmigo me llevaría páginas. No obstante, el autor de cada retazo de conversación aparece siempre citado en el texto.

Mi trabajo de campo hubiese sido mucho más difícil e incómodo sin la ayuda de todos los que trabajan en el Dispensario Bethania de Jocotán. A María, Estéfana, Marie Paule y a los doctores Carlos, Gustavo, Alfredo, Francisca y Luis especialmente debo estar agradecido.

Pero cuando la posibilidad de ir a Guatemala era una quimera hubo una persona que especialmente me motivó y me ayudó para dedicarme a la Antropología. Que después haya sido mi Director de Tesis es lo mejor que podría haber deseado. El Dr. Manuel Gutiérrez Estévez guió mi trabajo desde el principio y me transmitió no sólo una manera de "hacer Antropología" sino también una estética que, ojalá, haya sido capaz de plasmar.

Para hacer trabajo de campo en América no sólo hace falta ciencia y "poesía". La investigación hubiese sido imposible sin la Beca que me concedió la Agencia Española de Cooperación Internacional y el Centro de Estudios de América Latina. Mi agradecimiento a ellos porque me han permitido desarrollar una pasión y también por

la paciencia y comprensión que han demostrado ante las sucesivas demoras en la finalización de la investigación

El otro pilar fundamental en el que se apoya este trabajo es mi familia. Mis padres, Julián y Trinidad, y mis hermanos José Luis, Ramón y M^a Luz han estado tan pendientes como yo de la Tesis. Me han animado como nadie y se han desvelado (Ramón no sólo metafóricamente) para que el trabajo llegase a buen fin. Virginia, Conchi, Ricardo, Pablo y Raquel, ayudándome en algunos de los más pesados trabajos o dándome su cariño en todo momento, me hacen estar en deuda con ellos. Mi otra familia, Antonio, Carmen, Mamen y Antonio evitándome algunos trabajos que me hacían "perder tiempo" también han hecho más fácil mi trabajo.

Muchos de mis compañeros antropólogos, miembros del Seminario de Antropología Americana escucharon con interés las primeras hipótesis y resultados de mi trabajo que expuse en dicho Seminario. Sus sugerencias están intercaladas a lo largo del texto, especialmente agradezco las sugerencias y ánimo de Rosario Vera, Carmen Gago, Almudena Gosálvez, Gerardo Fernández, Pedro Pitarch, Jaime Ruiz, Ana Tallés, José Antonio Caller, María y Juan Antonio.

En Guatemala mi trabajo también recibió estímulos y comentarios por parte de Celso Lara Figueroa y Claudia Dary del Instituto de Investigaciones Folclóricas de la Universidad de San Carlos.

Quiero agradecer igualmente la hospitalidad del personal del Instituto Indigenista Nacional de Guatemala (especialmente de Asfrando) y del Instituto Indigenista Nacional de México que en todo momento me dieron facilidades para investigar en dichas instituciones.

Cuando la Tesis estaba prácticamente redactada pasé una temporada en la Universidad de Albany (New York) en cuyo Departamento de Antropología nuevamente me hicieron aportaciones. Especialmente debo agradecer su hospitalidad a Gary Gossen y Brent Metz quien además, en ese tiempo, me ayudó en la interpretación del sentido de algunos términos en chortí que no había aprendido con mi maestra en Jocotán, Santos.

Y, sobre todo, quiero agradecerle a Nuria su apoyo a lo largo de éstos seis años.

Por su carácter conectó desde el principio con los indígenas y ladinos de la zona. Su alegría y entusiasmo ante cada campaña de campo hicieron entrañables nuestras estancias en Jocotán.

INTRODUCCIÓN.

LA INVESTIGACIÓN.

Quizá condicionado por el objeto de mi investigación, aunque posiblemente muchos de los que hayan visitado Guatemala habrán sentido lo mismo, la sensación primera que percibí fue el intenso olor a comida. El centro de la capital se despierta y se acuesta con olor a tortillas a elotes asados y a tamalitos cocidos. Ese olor me acompañó a lo largo de todas las visitas que tuve que hacer en la capital; raramente en el centro la distancia entre puestos callejeros de comida supera los 50 metros, de manera que no se difumina el olor ni la presencia de la comida. El olor siguió acompañándome en el autobús que me llevo primero a Chiquimula y desde allí hasta Jocotán. Los autobuses también huelen a comida; fácilmente en un trayecto de 250 kilómetros (los que separan Guatemala Ciudad de Chiquimula) puede pasar veinte o treinta vendedores de comida (de empanadas, enchiladas, todo tipo de frutas, semillas de marañón, quesadillas, "aguas" -refrescos-, tamales...) que desafiando la leyes de la inercia en los repletísimos autobuses van inundando el espacio de aromas y pringando con "recados" (salsas) a los viajeros; si es incómodo comer en un autobús, mucho más lo es en uno que va repleto y en un trayecto sinuoso; pero pocos viajeros se substraen al placer de comer mientras se mueven.

Así fue como llegué por primera vez a Jocotán, oliendo a comida y pringado con ella.

Uno de mis recuerdos finales en Jocotán, días antes de concluir mi última campaña de campo volvía a destacar el valor central de la comida. Al Dispensario Bethania, Hospitalito para niños desnutridos, donde me alojé en todas mis estancias en Jocotán, llegó Mancha, una niña de la aldea Nizar con una grave desnutrición; las primeras noches en el Dispensario las pasó en medio de pesadillas en las que llamaba a su madre pidiendo carne, frijoles y tamales. Al cabo de unos días se fue recuperando.

Cuando Nuria y yo nos fuimos a despedir de ella, nos sorprendió con unas palabras que recuerdo casi literalmente: "cuando esté alentada van a venir a visitarme en la aldea y mi papá les va a matar una gallina y les va a dar todo el pecho y los muslos para que lo coman"; cuando yo le advertí que si su papá nos regalaba el pecho y los muslos a ella no le iba a quedar nada para comer, contestó colocando la comida en el lugar que la cultura chortí le asigna y poniéndome y poniéndose ella en una relación con la comida igualmente congruente con los presupuestos de su cultura: "bien, para mi van a quedar unos tajitos de nuca [pescuezo] y las patas". Si llegué oliendo a comida, me fui digiriendo ese último "pedazo de sustancia".

En medio de esos recuerdos, cinco campañas de campo hablando de comida, o pensando en ella y comiéndola.

En mi segunda campaña de campo, tras una jornada que pasé en Tunucó Arriba, acompañado por Manuel, el hijo de D. Luis, mi anfitrión a lo largo de muchos meses en Tunucó Abajo, llegamos de vuelta a la casa a las cuatro de la tarde. Manuel con expresión enojada porque no habíamos comido desde muy temprano y yo sudando de esa manera que se suda en el oriente de Guatemala en el mes de abril. Allí estaban Doña Gregoria y dos mujeres que habían ido "a pasear". Al llegar pedí un cántaro de agua para lavarme; les dije que me iba a ir abajo, "al otro ranchito para lavarme"... pero distraídamente me quedé un rato al lado de la casa, en el porche, contemplando alguno de los comportamientos cimarrones de la pequeña Rosita que tanto me agradaban. Esa casualidad me permitió oír la conversación en el interior de la casa. Es el único relato que tengo sobre "cómo come Julián"; la primera parte del relato está recordada y la segunda, un poco, pude grabarla:

" Manuel: Écheme unas tortillas que vengo con aquel hambre que no aguanto.

Doña Gregoria: ¿no almorzaron, pues?

M.: ¡puta, ese D. Julián, saber cómo se mantiene, va de platicar y platicar, aguantado el hambre; sólo cada rato de su tambo [cantimplora] bebe agua, pero comer, nada. Yo todavía boté una caña y ahí vine chupando pero él no quiere caña, me dice que cuando llegamos ya vamos a almorzar... y *diz'que* se va a lavar ahorita...

Una de las señoras: ¿Será que desayunó bastante y no tenía hambre?

Doña. G.: ¡qué, si él no sabe correr suficientes tortillas!, tres nomás come, en veces que ni frijolitos quiere y una calderita de café, con eso se mantiene. Dice que en Espanya no comen tortillas.

La señora (con asombro): ¿no comen tortillas?

Doña. G.: No comen tortillas y también no siembran maíz. Eso sí, galán come guineos; a él le dan regalía de guineos... viera, se vuela sus cuatro guineos cada día.

La señora: ¿entonces, le dan regalía donde él anda?

Doña G.: Sí ya aquí lo conocen bastante; él platica amable con la gente; sólo le gusta mirar y platicar; en veces que hasta D. Luis le agarra el sueño y él va de platicar... pero sí le dan su bastimentito; en veces que tres blanquillos trae; si le regalan tamales ahí me trae el tamal; en veces que hasta tajos bien carneados de gallina le regalan; él me deja a mí sus regalías, me dice que lo aproveche yo que él ya se llenó...

La señora: ¿no come la carne de gallina?

Doña. G.: bien la come, pero poquito, [y dirigiéndose a la otra señora, chortí hablante], *e Julián kalapir u k'uxi u caldir e uk'ach* ("Julián come feo [no sabe comer] el caldo de gallina") [las tres se ríen con ganas]... ahí le pide a un compañero que le ayude con un trago, que no puede beberlo todo y después en veces que la carne la va a aprovechar el chucho porque deja los huesos bien carneaditos y todavía reparte un tajito con los patojos.

La señora: ¿y frijolito come suficiente?

Doña G.: no también; un tiempo de ahí él quiere huevito cocido o algo otra cosita que él carga; en veces trae latas de sardinilla y una vez nos dio a probar un *diz* que pescado que se llama *latún*¹, pura carne parece.

La señora: diferente come D. Julián.

Doña G.: diferente pues.

¹ Recuerdo cuando llevé al atún a Tunucó; lo descubrí en la tienda de Doña Mélida, lleno de polvo, como sospechaba era el primer comprador de esa conserva que Doña Mélida había recibido junto a otras latas de sardinas. Abrí las latas en la casa de Doña Gregoria cuando trajeron mis tortillas para el almuerzo. Lo iba desmenuzando y preparando "dobladitas" de atún: para Doña Gregoria, Agustín, Rosita, Bibiano, Arminio y Meli. Cada uno recibía su doblada y se apartaba para un lado con ella; Doña Gregoria lo comió de espaldas. No hubo comentarios previos ni preguntas sobre su sabor. Sólo después preguntaron para hacer una pequeña historia del atún. Como era comida y un regalo todos lo aceptaron. Pero obviamente necesitaban referencias sobre la entidad histórica y física del atún, tal como tienen de todas las cosas que se comen. Necesitaban discursos sobre el atún y así, después de haberlo comido, comenzó el bombardeo de preguntas: ¿de qué animal es esta carne? ¿el *latún* es la comida en *Espanya*?... cuando ya saben que es un pescado siguen preguntando ¿qué se hace con la colita y con la cabeza? ¿por qué lleva grasa?... sólo cuando tienen retazos de la "historia del atún" manifiestan su gusto: a los niños les ha gustado bastante pero Doña Gregoria dice que "no suficiente... es comida que no debe sustentar, sólo para alegrar el cuerpo".

Aparte de este pequeño relato, otras experiencias culinarias reflejan cuál o cuál debería ser, para ellos, mi gusto.

Una de mis visitas obligadas en Jocotán ha sido al comedorcito de Doña Argelia. Casi siempre me hace un "merenguito": dos claras de huevo batidas con cinco cucharadas de azúcar. Siempre me pregunta si voy a querer un "merenguito", a mí no me gusta porque está demasiado dulce; tiene tal cantidad de azúcar que es imposible que se diluyan las claras; es empalagoso. Los primeros días lo comí con desgana porque se me hacía muy pesado; cuando tuve más confianza con Doña Argelia busqué excusas para no comerlo, para que no me lo hiciese: "estoy lleno doña Argelia"; "fíjese voy a almorzar enseguida..." No hay manera de persuadirla; finalmente está tan contenta haciendo el merenguito y hablándome de sus problemas vecinales y familiares que soy incapaz de resistirme. Un día llegué a decirle que tenía demasiada azúcar el merenguito; lo que pretendía que fuese una manifestación sobre mi gusto tuvo una respuesta muy gratificante para ella, pero inversa a mi deseo; encantada de mi apreciación respondió: "sí tiene bastante azúcar, bien dulcito el merenguito". Mi gusto no era mío plenamente sino que parecía estar más asentado en su cabeza que en mi paladar; a partir de ese día los merenguitos fueron más bien terrones de azúcar.

Cuando Doña Argelia no tiene huevos me hace beber "una agüita" de "pepsi", "coca", "orangina"... la que a ella le apetece comprar porque a mí me deben gustar todas, todas son dulces.

Siempre que en alguna casa conocida, que no he visitado desde hace tiempo, sabían con antelación que iba a llegar o cuando me despido en la casa donde me he quedado una temporada, me hacen especialmente gallina. Para mí ha sido el plato más desagradable; no me gusta nada la gallina tal como la preparan y, además, no se comerla como es conveniente para ellos. La gallina no me gusta porque está normalmente demasiado dura para mi paladar; no me gusta el caldo porque le suelen poner culantro y ese sabor me resulta especialmente desagradable; además no se comerla; aunque me suelen poner un buen pedazo de pechuga, siempre hay trozos de alón y otros con hueso; si yo fuese un buen comedor de gallina debería dejar los huesos pelados y mondados; nada de piel ni de partes grasas ni pedacitos pequeños de carne;

los huesos como alfileres; incluso si tuviese que dejarlo como ellos, algunos huesos debería roncharlos para aprovechar también su sustancia. Eso se me hace imposible; no sólo no se pelar los huesos sino que me resulta desagradable comer la piel cocida y dura y los trozos de grasa y la carne rojiza de alrededor de los tendones. Los pedazos de carne flotan en un gran plato de caldo: después de comer la carne hay que beberse el caldo; tampoco puedo ese medio litro de caldo con culantro. En cualquier caso siempre procuré corresponder a las invitaciones dando la mejor prueba de mi agrado: devolviendo los "trastes" completamente vacíos. Con el tiempo uno mismo llega a negociar un término medio entre la delicadeza social y el placer que pide el cuerpo; parece como si el cuerpo, a veces, presionase para encontrar los recovecos que le permitan el agrado sin dañar las normas de la hospitalidad: diciendo, por ejemplo, que me envolviesen lo que me sobraba para llevarlo conmigo y después regalarlo en otra casa; no sólo no es descortesía sino que, por el contrario, se trata de una forma muy común de aprovechar la ofrenda alimenticia haciendo que otros disfruten de la donación, sobre todo cuando se trata de "cositas" especiales.

Las tortillas sí me gustan; con dos o tres en cada tiempo tengo más que suficiente. En mi estómago no entran más tortillas, pero en sus cabezas tampoco entra que yo coma tan poco. Doña Gregoria me pone el *bucul* con seis tortillas; yo como dos o tres, "suficientes para mí", le digo "¿cómo puede sustentarse una gente grande con dos tortillas?". Esa es una conversación que se repite a lo largo de toda mi estancia. Aunque yo le pido sólo tres, en los *bucules* siempre aparecen seis. Si por un lado mi gusto está predeterminado, también lo está la cantidad que debo comer... si no lo como es por un "error" de mi cuerpo, pero ellos siguen cumpliendo con la entrega cuantitativamente congruente, con la cantidad que necesita un cuerpo adulto para funcionar de manera "competente".

Cuando he estado en alguna aldea bastante alejada del pueblo (a tres o cuatro horas de camino), aunque desayuno antes de salir, a veces me echan en una bolsa algo especial para comer en el camino, un huevo cocido y junto al huevo un gran puñado de sal: "ahí esta el blanquillo con su salita" ¿por qué tanta sal? parece que la sal también me debe gustar por fuerza; me doy cuenta que cuando yo como ponen más sal

a los frijoles que cuando los toman ellos: "bien saladito el frijolito". A veces en el pueblo, cuando tomo una cerveza, me ponen una tapa (y nunca mejor dicho porque es la tapa de la propia cerveza) con sal.

Podría dar más ejemplos de mi experiencia con la comida para justificar cómo en el diálogo intercultural los gustos tienen que combatir con las preconcepciones que los anfitriones tienen sobre el gusto. En un lugar donde la comida tiene múltiples valores, sirviendo tanto para entender el cuerpo como para dar sentido a las relaciones sociales y aún para relacionarse con las entidades sobrenaturales y explicar la lógica de la historia, estar hablando una jornada tras otra de comida condujo a un doble acercamiento: mi acercamiento simbólico y (aunque menos) físico a su gusto y su acercamiento al mío. Al tiempo que yo iba comprendiendo cómo la comida era utilizada para crear perfiles de identidad ellos, aunque no me miraban mientras comía (y alguna regañina dieron a sus hijos pequeños "por mirar la boca de D. Julián mientras come") fueron trazando, partiendo de mis gustos culinarios, "mi perfil" cultural.

Lo que yo como, o ya, lo que comen los españoles, ha entrado en una categoría especial de comensales. Evidentemente nadie dirá que yo pertenezco a una humanidad diferente pero sí puedo decir que de su observación hacia mis maneras de comer o de su pensamiento sobre lo que ellos entendían que debía ser mi comida, están en proceso de averiguar como es mi humanidad y la de mis paisanos, como han hecho con todos los comensales reales o imaginarios que conocen: partir del gusto y del uso de la comida para conocer y clasificar al otro al tiempo que eso sirve también para asentar o modificar la esencia del *ethos* propio; lo que come el otro no sólo señala cómo es él sino que también da claves de cómo somos nosotros.

¿Qué se puede decir de los gustos? en nuestra cultura la máxima conduce al gusto personal, "sobre gustos no hay nada escrito". Entre los chortís y, aunque menos, ladinos de la zona de Jocotán parece lo contrario, "sobre gustos mucho está escrito". Mi gusto, que es sólo mío, ¿cómo puede integrarse en una preconcepción sobre el gusto?; si nunca me han visto ¿a quién me parezco yo para estar de antemano en una categoría de comensales? ¿tengo el gusto de un ladino, un indio, un evangélico de los que conocen? y, sobre todo, ¿qué están diciendo ellos de mi a través de mi comida?

¿cómo debo ser yo (o como soy) para que me deba gustar mucho la sal, el azúcar, la carne y los condimentos?.

Después de analizar los distintos valores de la comida chortí me doy cuenta de que *me debe gustar más* lo que a ellos les gusta comer "por gusto" o "por comer", no lo estrictamente necesario que son las tortillas; me ofrecen lo que es el alimento preferente de las personas débiles. Realmente me dan comidas propias de niños, de viejos y de recién paridas; y también de personas que no trabajan, que les gusta sólo hablar, pasear y "alegrar" el cuerpo. La idea y la comprobación de que mi afición está en "mirar y platicar", debe corresponderse con un tipo de alimentación que favorezca mis supuestos intereses: y la sal y el dulce, como tendremos ocasión de ver, expresan simbólicamente los atributos asignados a la alegría de la "plática".

Unas líneas más arriba he confesado mi gusto y apetencia íntima, mis sentimientos ante sus comidas (disgusto ante esas gallinas con culantro, ante la saturación de lo dulce y lo excesivamente salado) pero ellos en las ofrendas de alimentos que me hacen están manifestando, con empeño, cómo debe ser mi gusto. Si no me gusta la gallina con culantro o si sólo como tres tortillas se debe a "errores" de mi cuerpo; unos errores que, como todo lo que los chortís quieren transformar, se irán corrigiendo a base de repetir lo que es correcto en un momento determinado. La manifestación del gusto personal es algo que no entra en la lógica culinaria chortí; los que así lo hacen es porque son especialmente raros o porque tienen el cuerpo enfermo; lo normal es que los gustos estén plenamente establecidos: según la edad, la circunstancia personal o el contexto de consumo, de manera que si se es mujer, durante la cuarentena, habrá que comer unas cosas, si se es hombre y se está paseando en el pueblo se debe comer tal otra cosa. Así la comida dialoga con la persona en un contexto determinado "construyéndose" mutuamente: los atributos de ciertas comidas señalan el ser del comensal y los valores asignados a ciertos seres prefiguran como es la comida que deben consumir.

De esta manera, bajo la idea de la comida como constructora de identidad, los chortis han hecho conmigo lo mismo que yo he pretendido hacer con ellos: saber algo de su ser a partir de su comida.

Sin duda la comida en todos los contextos culturales ha servido para definirse frente a otros, ha sido y es no sólo uno de los inmediatos sino también de los principales marcadores de la identidad. Pero mucho más allá de identificaciones exclusivamente representativas, la comida se convierte en uno de los fundamentos simbólicos más importantes en la construcción de la identidad cultural. En realidad todo lo que se construye, lo que se amalgama partiendo de materias primas comunes, como la cerámica, el vestido, las casas o el cocinado han servido para identificar, pues en cada lugar se dan modalidades diferentes que permiten distinguir estilos o modos disímiles. La transformación del alimento en comida es una transformación de lo universal en particular, definiendo caracteres (Matta, 1988: 167-168). Pero la cocina tiene sobre las otras alquimias la posibilidad no sólo de identificar a los otros sino sobre todo la potestad de atraer y engañar haciendo que hasta lo repugnante pueda ser sublime, que se pueda comer gratamente gato en vez de liebre ² y también de estigmatizar y organizar.

Y ese es el tema de esta Tesis, un intento por escudriñar la lógica de la identidad en los valores sensibles y simbólicos de las comidas y de lo que Levi-Strauss llamó "sus entornos y sus contornos". Considero que la versatilidad y omnipresencia del hecho culinario permite no sólo transmitir ideas acerca de la identidad étnica o comunitaria (sobre la base de comidas que hacen ser semejante o diferente) sino también acerca de la identidad personal (fundamentada en la evidencia de que la comida crea, más que otra cosa, cuerpos diferentes y los transforma) y todavía sobre la esencia humana (explicitada en la idea de que otros no humanos no comen o comen de manera esencialmente diferente). Además, como corolario de las identificaciones totalizadoras que permite establecer la comida, ésta puede explicar no sólo hechos que afectan al desenvolvimiento personal y social del individuo sino también procesos cosmológicos.

Resulta difícil saber donde se inicia el interés por un tema de investigación. En

² El hallazgo de la piedra filosofal en esa alquimia culinaria se concreta cuando una cosa parece otra. Así no es extraño que el emperador Augusto erigiese una estatua a su cocinero por haber preparado un pollo con sabor a gallina (Cruz Cruz, 1991: 5) o que el experto cocinero Enrique Bello manifestase: "He conseguido el sueño de mi vida: ¡Dar un tratamiento a la carne de res que le da gusto a venado!" (Vargas Llosa, 1993).

mi caso seguramente fue la participación en un Seminario de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo sobre "Antropología de la Alimentación en Iberoamérica" lo que dio pie a integrarme como miembro del equipo hispano francés, dirigido por los doctores Manuel Gutiérrez e Igor de Garine, que trabajó sobre "Hábitos y Valores de la Alimentación en Extremadura".

Las sugerencias recibidas en ese Seminario y mi experiencia de campo en Campanario (Badajoz) me hicieron ver las posibilidades que ofrecía el estudio de la comida para la comprensión de realidades sociales y simbólicas.

El tema, amplio e inicialmente informe, estaba elegido. El lugar... algún rincón del país que siempre me había entusiasmado, Guatemala.

A lo largo de los últimos seis años en los que se ha desarrollado la investigación realicé cinco campañas de campo en Guatemala.

La primera transcurrió entre junio y septiembre de 1989. En esa temporada pasé varias semanas en la capital donde recabé información sobre alimentación en las principales instituciones antropológicas del país (Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá, Universidad de San Carlos y Instituto Indigenista Nacional) y entré en contacto con algunos antropólogos guatemaltecos con el objeto de que me ayudasen a elegir el lugar de trabajo que, tal como había acordado con mi Director de Tesis, habría de estar en el Oriente del país. Las sugerencias de Flavio Rojas, Celso Lara y Gerzón E. Ruiz me permitieron tener una lista de cuatro municipios entre los cuales elegiría el definitivo: Huité y Gualán en Zacapa y Jocotán y Quetzaltepeque en Chiquimula.

Inicialmente llegué a Huité, un pequeño pueblo totalmente ladino donde permanecí cerca de un mes. El lugar y la convivencia resultaron muy agradables, pero la información que obtuve tanto en el pueblo como en algunas aldeas que visité no lograron satisfacerme; ahora me doy cuenta de que mi inexperiencia fue la causa de la escasa calidad del material que allí obtuve.

De Huité salí para Jocotán. Sólo me hicieron falta dos días para convencerme de que ese era el lugar donde me quedaría a trabajar; ya no tuve deseos de visitar ninguna de las otras poblaciones. La suerte con mis primeros informantes, las posibilidades que se me abrían al haber sido acogido de manera increíblemente amistosa

en el Dispensario Bethania y, sobre todo, el contacto con los campesinos indígenas y ladinos de las zonas rurales acabaron por decidirme. Y eso a pesar de la parquedad de las primeras informaciones que obtuve en las aldeas.

Permanecí casi todo el tiempo en Jocotán y únicamente visité tres aldeas: Las Minas, Suchiquer y Matasano donde tuve ocasión de conocer la primera celebración ritual donde la comida desempeña un lugar central: la visita del Patrón Santiaguito Caballero a la comunidad. También, en la aldea las Minas, la más pobre de la zona, pude observar en toda su crudeza el tiempo de la escasez, el tiempo "de las tortillas con sal", en el mes de agosto.

La segunda campaña se desarrolló entre enero y abril de 1991. Para la investigación esta temporada fue fundamental. Primero porque con los nuevos doctores del Dispensario, Carlos y Gustavo inicié una relación que pronto se convirtió en verdadera amistad; ellos no sólo me abrieron las puertas al pueblo y así pude asistir a algunas celebraciones muy restringidas sino que, además, me abrieron las puertas a sus consultas. Durante varias semanas ellos grabaron para mí sesiones íntegras de descripciones de enfermedades hechas por sus pacientes que, sin saberlo entonces, después me servirían para fundamentar uno de los aspectos más importantes de mi investigación: la relación entre comida, enfermedad y concepción del cuerpo.

Pero, sobre todo, esta campaña supuso el primer contacto con Tunucó. Cuando me hablaban de esta aldea en Jocotán siempre lo hacían como ejemplo de la más conservadora, la más cerrada y también la más peligrosa: "los de Tunucó son meros macheteadores", "allí cuando se embolan no respetan". Esta supuesta cerrazón, a pesar de la cercanía con el pueblo (unos 12 Km) justificaba que no hubiese presencia allí ni de promotores de salud ni de Delegados de la Palabra o Catequistas, aunque sí evangélicos de Visión Mundial. A pesar de las recomendaciones en contra, apoyado en la maestra rural Santos, decidí conocer Tunucó y en las tres semanas que permanecí me di cuenta que Tunucó sería el referente fundamental para observar las prácticas más conservadoras de los indígenas. Y, lejos de los inconvenientes que me habían anunciado, encontré una comunidad totalmente entrañable y en poco tiempo receptiva, aunque ciertamente compleja. La casa de Doña Gregoria y Don Luis sería mi casa

durante todas mis posteriores estancias en la aldea, Don Isidro, Padrino de Invierno y curandero, fue desde esa primera visita uno de mis mejores informantes y los hermanos Bibiano y Armindo los más avispados de cuantos ayudantes he tenido.

Además de Tunucó, en ese tiempo permanecí por espacios cortos (dos o tres días) en otras aldeas ladinas o en proceso de ladinización: Las Minas, Candelero, Nearar, Dos Quebradas, Suchiquer, Limón, Tesoro Abajo y Los Vados.

En Jocotán tuve la fortuna de conocer a los que serían mis mejores informantes en el pueblo: Don Chilelo y su mujer Doña Chila, curanderos, Don Lucio, sacristán de la iglesia de Jocotán, de los Vados y la familia de Don Simeón y Doña María Romelía, que vivían desde hacía unos años en el pueblo aunque procedían de la aldea El Tablón. Todos ellos, además de Doña Argelia, a quien también conocí en esta campaña, pronto pasaron a formar parte del gran grupo de amigos que hice en Jocotán.

Entre octubre y noviembre de ese mismo año se desarrolló la tercera campaña de campo. Esta tenía un objetivo claro: asistir a las celebraciones de los *sikines*, ofrendas de comidas a los muertos que en las aldeas más ladinizadas se desarrolla entre los días 1 y 2 de noviembre y en las más conservadoras a lo largo de todo el mes. Asistí a un *sikín* comunitario en la aldea ladina de los Vados y a varios familiares en Tunucó donde permanecí casi todo el tiempo. Como resultado de esta temporada pude observar la importancia del regalo de comida como paradigma del establecimiento de alianzas, no sólo horizontales, entre todos los participantes en el *sikín*, sino también verticales, con entidades sobrenaturales, con las ánimas. De esta campaña proceden todos los relatos sobre "visitas" al mundo de los muertos y sobre las comidas en el otro mundo. Los primeros perfiles de seres sobrenaturales y de la "geografía" oculta salieron de las conversaciones en este "mes de los muertos".

La cuarta campaña transcurrió entre julio y septiembre de 1992. Recuerdo nítidamente que llegué un domingo a Jocotán, día de mercado. Extrañamente el mercado estaba menos concurrido que de costumbre, se notaba la ausencia de puestos de pescado y de venta de comida callejera. Era evidente que algo pasaba, aunque no podía imaginar que fuese tan terrible: la zona estaba siendo asolada por el cólera. Todas las instituciones desde las educativas a las religiosas estaban paralizadas con el único

objetivo de contribuir a erradicar la epidemia que con la llegada de las lluvias se había extendido dramáticamente.

Tunucó fue una de las comunidades más afectadas, unos treinta muertos y casi un 15% de la población fue afectada; alguno de mis amigos como Don Pillo y Don Paulino, hermano de Don Isidro, estaban entre los fallecidos. El primer mes de estancia fue prácticamente estéril en lo que se refiere a la obtención de información; ni ellos ni yo tuvimos ocasión ni ganas de hacer entrevistas. Aunque es fácil comprender que en ese tiempo era más lógico hacer otras cosas, ayudar modestamente, más difícil me resulta describir cómo el miedo se mete en el cuerpo y paraliza; cómo cualquier comida que me ofrecían, a pesar de haber comprobado que estaba preparada asépticamente, "dolía" mientras la comía, cómo cualquier trago de agua, aunque estuviese hervida se convertía en un pequeño suplicio. El hecho de ver cómo en tres horas el cuerpo de los enfermos se consumía ante nuestros ojos no hizo sino acrecentar el miedo ante la comida, a pesar de que mis amigos médicos me habían proveído de suficientes tetraciclinas y cloro. Mi miedo ante la comida no era exclusivo; los tunuqueños también lo sentían y eso me ayudó a comprender mejor las ideas de contaminación y suciedad, presentes en muchos aspectos de su cultura y que tan importantes han sido en los posteriores análisis que realicé.

Por suerte, la llegada a Tunucó de un médico de Visión Mundial y la parada de las lluvias con la "canícula" a finales de julio, la epidemia quedó larvada y todo, poco a poco, fue recobrando la normalidad.

Aunque en esta temporada viví los momentos más dolorosos de mi estancia, también estuve en el tiempo de los momentos más alegres: las cosechas en septiembre. A lo largo de los primeros días de septiembre no pasó casi ninguna jornada en que no fuese invitado para comer los primeros elotes y atoles del año.

En esta campaña estreché definitivamente los lazos con Don Isidro y asistí con él a alguna de las curaciones y por primera vez lo acompañé en una Rogación de Invierno, un ritual de petición de lluvias que ya se celebra en pocas aldeas lo que por primera vez me puso en relación con los "gustos" de Dios, la Tierra y los Angeles. También estuve por espacios cortos nuevamente en Candelero y Matasano aunque

únicamente visité las casas de mis conocidos en esas aldeas: Doña Petronila y Don Juan.

Para completar todo el ciclo anual sólo me faltaba vivir el tiempo de la siembra y la llegada del invierno. Por eso la última campaña de campo la hice entre abril y junio de 1993. Pensaba que además de ayudarme a completar el perfil etnográfico, me permitiría aclarar algunos "puntos oscuros" de la investigación, pero el resultado fue mucho más fructífero. Nuevamente pasé casi todo el tiempo entre Jocotán y Tunucó. En la aldea asistí a varios rituales en los que la comida desempeña papeles sobresalientes: durante la siembra, los "pagos" a la Tierra, una nueva rogación con D. Isidro, la comida al *magín* (espíritu) de los que acaban de morir y la comida que se ofrece al *Xiximai* (espíritu de la escasez) el 1 de junio fueron algunos de ellos, con lo cual pude trazar el perfil de los gustos de el amplio grupo de entidades sobrenaturales que pueblan el mundo chortí. También, tal vez tarde, pude conocer la trascendencia de los sueños y el valor que desempeña la comida en ellos. Aunque ya tenía suficientes pruebas del valor de la comida en la interacción social pude comprobarlo directamente pues fui pedido para apadrinar una niña de la aldea y mis compadres, como es normativo en la relación de compadrazgo, me enviaron, a través de un "personero", el extraordinario presente alimenticio que se acostumbra para la ocasión en las aldeas más conservadoras.

De Tunucó, Jocotán y Los Vados, proceden la mayor parte de los relatos míticos que serán expuestos y que recogí fundamentalmente en esta campaña.

EL TEMA DE LA COMIDA Y LA IDENTIDAD.

Construir la identidad, cosa que todos hacemos con otros no necesariamente muy diferentes a nosotros mismos, es una labor como la de armar un puzzle sin modelo: se precisan piezas y una gramática. Las piezas para la construcción en un principio están indiferenciadas amontonadas sobre la mesa y como consecuencia natural del diálogo, van separándose algunas que sugieren formas. Después, utilizando cierta gramática las piezas se pueden ir armando hasta que se van obteniendo imágenes. Ciertamente esas figuras así construidas se han generado dependiendo de tres factores, de la intensidad

y franqueza del diálogo, de la intención del interlocutor al ir cediendo unas piezas y no otras y de la pertinencia en el uso de la gramática. Seguramente al terminar esta fase de construcción, si todo ha sido normal (como normales deben ser los diálogos que agradan), habrá piezas descolocadas y también espacios en blanco puesto que han quedado fichas encima de la mesa, pero una imagen se aprecia; si no está completo el perfil es por errores en el diálogo de uno o de los dos interlocutores, que imposibilitó separar determinadas fichas, o por el mal uso de ciertas reglas gramaticales.

El puzzle que hemos hecho (y digo hemos porque en realidad, como se preguntaba Foucault ¿quién es el autor?) gracias al diálogo y a la gramática esencialmente culinaria, no está ni mucho menos completo: no hay, digamos, ninguna pieza de borde y mucho menos de ángulo... en realidad este es un puzzle especial porque no tiene fin, se podrán introducir después piezas en los espacios en blanco o seguir avanzando por uno de los caminos abiertos, pero piezas posteriores distorsionarán sin duda la imagen y, más aún, alguna de las primeramente colocadas desaparecerán, desgastadas, por el tiempo. La imagen es pues parcial, más o menos interesada, borrosa y, por supuesto, nada atemporal.

Reconocer esas limitaciones, en un momento que la Antropología se cuestiona su capacidad para decir cosas con certeza a cerca de los otros, no significa que las imágenes generadas tengan cierta validez. Pienso que sí se pueden decir cosas a cerca del otro y que eso que se dice es tanto más certero cuanto más y mejor diálogo haya habido y cuanto mejor se haya sabido usar la gramática o las gramáticas. Obviamente ningún diálogo (ni la reflexión que le sigue) será capaz de dar a conocer por completo cómo es el otro, aunque el diálogo con él sea frecuente e intenso y eso vale tanto para los diálogos interculturales como para los interpersonales. Doña Argelia me comentaba entre risas cómo hasta 15 años después de casada no supo que a su marido no le gustaba comer ajo; a pesar de esa "pieza mal colocada" ¿alguien se atreverá a decir que ella no lo conocía?

Por otro lado considero que usando otras gramáticas y aprovechando otros diálogos se puede ampliar la imagen y hacer que esta sea más nítida. Para una hermeneútica antropológica es necesario el uso de varias gramáticas, es preciso

encontrar la intertextualidad para ampliar los alcances de las imágenes generadas. Como afirman Dennis y Barbara Tedlock, la Antropología concebida hermeneúticamente "... no puede pararse en la interpretación de los textos en el sentido literal sino que tiene que considerar artes como la música, el tejido, la construcción de casas, la horticultura..." (1985: 142). Aunque ellos no lo citan, obviamente, yo coloco en un lugar preponderante la comida que genera, a mi juicio, un tipo de texto que posibilita mejor que otros la intertextualidad; es, tal como lo ha expresado Sherri Ortner, partiendo de la comida de los sherpa un "símbolo llave" (1970, 1974), una gramática de primer orden, diría yo ³.

En nuestro trabajo la preocupación por la intertextualidad está presente. En el texto culinario (sobre sabores, procedimientos culinarios, emotividad de las comidas, maneras de mesa...) han convergido otros, preferentemente del lenguaje ceremonial y del vestido, pero también textos de sueños, de experiencias vividas en el otro mundo, mitos, rituales...

La metodología del trabajo de campo, las bases del diálogo, ha seguido las técnicas fundamentales del trabajo antropológico: la observación participante o, utilizando terminología "emergente" participando de observaciones (Bárbara Tedlock, 1991). El método dialogal (Clifford, 1991 y Denis Tedlock, 1979) he pretendido que se manifieste en la presentación de los materiales. Así, más que entrevistas, las citas textuales son retazos de diálogos. Muy valioso en el trabajo ha sido el video; me ha permitido comer repetidamente ciertas comidas y repasar ofrendas alimenticias y procesos de obtención y preparación de alimentos, aunque más tiempo y más abundante material serán necesarios para interpretar otros textos de gran importancia como el de la gestualidad y la intimidad en la comida ⁴.

³ Igualmente entre los aymaras parece que las mesas rituales son "clave" para explicar no sólo pautas de interacción social sino también, por ejemplo, concepciones acerca del tiempo y del espacio (Fernández, 1992).

⁴ Así ha sido como Orna R. Johnson ha usado el video en su investigación sobre la comida de los machiguenga de Perú (1980). Un buen uso del video permitiría ir más allá de la necesidad de recoger las entonaciones y los énfasis de los textos que se recopilan, tal como manifiestan los antropólogos hermeneutas (Denis Tedlock, 1983: 4-5).

Para el análisis de los datos he tenido en cuenta, en primer lugar, los estudios antropológicos que han tratado la comida como símbolo.

Aunque la Alimentación como campo de interés antropológico llegó relativamente tarde (después de los años 30 ⁵) resulta llamativo comprobar cómo corrientes antropológicas diferentes han acabado prestando una atención central a la alimentación. Que Lévi-Strauss hiciese converger su amplísimo análisis de mitos sudamericanos y norteamericanos en la comida, sus entornos y sus contornos), que una de las más destacadas especialistas en análisis del ritual, como Mary Douglas, haya llegado igualmente a recalar en la comida ⁶ o que la cabeza visible del materialismo cultural, Marvin Harris, haya dedicado buena parte de sus últimas obras a hablar de alimentación ⁷ no debe pasar desapercibido. Evidentemente la comida se puede "atacar" desde distintas ópticas pero el carácter de este trabajo hace que el tema se aborde a partir de la naturaleza simbólica de la comida y la cocina.

Aunque los primeros antropólogos que trataron abiertamente el tema de la alimentación como Richards, Margaret Mead o Malinowski repararon en su riqueza simbólica, será Levi-Strauss quien comience a analizarlo desde una perspectiva radicalmente distinta. Hasta ese momento los estudios sociales de la alimentación se

⁵ Para una historia de las preocupaciones antropológicas sobre la alimentación se pueden consultar preferentemente Goody (1984: 27-72), Douglas (1984: 1-39) y Magaña (1988: 111-114).

⁶ Mary Douglas en la actualidad forma parte de la presidencia de la Comisión Internacional sobre Antropología de la Alimentación, creada en 1977 bajo los auspicios de la Unión Internacional de Ciencias Antropológicas y Etnológicas.

⁷ En los trabajos de Marvin Harris, la comida ha ocupado siempre un papel destacado (1978, 1980, 1992). Una de sus últimas obras se titula significativamente *Bueno para comer* expresando intencionalmente su posición frente a la de Levi-Strauss y sus seguidores (que resaltarían el papel de la alimentación como "buena para pensar"); él afirma que "... el hecho de que [los alimentos] sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer. La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva" (1990:12). Una preocupación similar en el tratamiento cuantitativo más que cualitativo de la comida se refleja en los trabajos de otros antropólogos enmarcados en la corriente de la Ecología Cultural como Vayda (1969), Rappaport (1967), Lee (1979), Igor de Garine (1984) y Wallace (1983).

abordaron desde una perspectiva ecologista (analizando las formas adaptativas en función de la producción y consumo de alimentos) o desde el campo del funcionalismo alimenticio. Aunque estas perspectivas siguen teniendo seguidores, las aportaciones de Levi-Strauss marcan el inicio de otro modo de analizar el hecho alimenticio, parafraseando al antropólogo francés, los alimentos se elegirían no tanto por ser "buenos para comer" sino por ser "buenos para pensar" (1986: 131). Los cientos de páginas dedicadas por Levi-Strauss a la comida, no sólo en las *Mitológicas*, tienen el enorme valor de haber destacado sobre otros el valor simbólico de la alimentación. El modo de comer, de preparar los alimentos, de sentarse en torno a la mesa, de discriminar y clasificar los alimentos... estarían expresando metafóricamente valores socialmente significativos para las culturas que se piensan en la comida.

Después de Levi-Strauss el tratamiento que ha merecido la comida en tanto que símbolo ha recalado en la obra de Mary Douglas. En sus primeras obras de los años 60 (1988, 1991) ya será patente su preocupación por correlacionar la dimensión simbólica del alimento (en su carácter contaminante o tabú, por ejemplo ⁸) con la estructura social. Esos argumentos serán amplificados y desarrollados en tres volúmenes compilatorios de artículos y conferencias (1975, 1982 y 1984) donde desarrolla también otros aspectos de la versatilidad de la comida (por ejemplo su capacidad comunicativa o estética) y enfatiza con otras palabras lo mismo que ya había dicho Levi-Strauss, que la comida no es simple sustento y que esa convicción debe ser el pilar que guíe el estudio antropológico de la alimentación pues la comida, convenientemente analizada, es una de las mejores herramientas para expresar la simbología social (1982: 124)... más o menos, otra vez, la idea "símbolo llave".

En las aportaciones teóricas de Levi-Strauss y Mary Douglas se apoyan ciertamente la mayoría de trabajos que tratan la comida como símbolo. No obstante se pueden distinguir matices diferentes en investigaciones que han abordado el tema.

⁸ Su archicitada teoría de la polución viene a decir que la contaminación es una cualidad atribuida a todo aquello que no puede apatare a las categorías del sistema, es marginal, intersticial o anormal. Los alimentos que son tabú, expresarían, pues, algún tipo de restricción social.

Particularmente interesante, y también dosel en el que se apoyarán numerosos trabajos sobre alimentación, es el análisis de Edmund Leach sobre categorías animales e injuria verbal destacando la conexión entre calificaciones verbales extensivas de animales, comestibilidad de los mismos y su lógica social (Leach, 1974).

Algunos antropólogos se han centrado en analizar la analogía entre clasificaciones de alimentos (y reglas de consumo) con pautas y reglas de matrimonio o de interacción sexual (Tambiah, 1969; Johnson, 1980; Johnson, 1986; McKnight, 1973; Turner, 1989; Pollock, 1985 y 1986 y Meigs, 1984; McDowell, 1979). Otros han profundizado en el tema del control social (Brances, 1984 y Vincze, 1985) o en la preeminencia religiosa (Tapper, 1986 y Van Esterik, 1986) a partir de metáforas culinarias.

También, siguiendo las pautas de los primeros trabajos de Mary Douglas y Levi-Strauss se ha seguido abordando el tema de la relación entre cuerpo y cocina (por ejemplo Reichel Dolmatoff, 1988 y Magaña, 1988). El tema de los procedimientos culinarios como lenguajes que, parafraseando a Levi-Strauss traducen inconscientemente la estructura social (1982-b-: 432) ha seguido abordándose (Magaña, 1988) y uno de los puntos centrales de su sistema, el Triángulo Culinario, a pesar de las críticas que ha merecido, ha continuado como referencia básica para explicar determinados procesos sociales (Shankaman, 1969; Lehrer, 1972; Cruz Cruz, 1991: 228-229; Goody, 1984: 38-57 y D'Onofrio, 1993).

No se agotan aquí, ni mucho menos, las posibilidades analíticas del hecho culinario: el valor más allá de lo meramente fisiológico del gusto (Barrau, 1979) o intentos más audaces como el análisis semiótico de recetas de comida (Greimas, 1985) o de mesas ((Martínez, 1987 y Fernández, 1992) son buena prueba de hasta donde puede ramificarse el análisis de la comida.

Pero no quería finalizar este breve e incompleto listado sin referirme al último artículo que conozco de Anna Meigs (1988) donde, sin renunciar en sus análisis de la comida a las directrices marcadas por Mary Douglas (tan patente en su trabajo sobre los Hua), manifiesta su alineamiento dentro de las tendencias actuales de la hermenéutica antropológica al enfatizar que la comida está íntimamente conectada con

la concepción cultural del yo de manera que el alimento como objeto y la comida como acto se entroncan con actitudes y emociones relacionadas con la aprehensión emocional del yo y del otro (y de ambos en su relación). Con este énfasis en la emoción que subyace al comer o a dar comida a otros o de comer ciertas cosas y no otras quiere expresar la potencialidad de la comida como vehículo particularmente apto para simbolizar y expresar ideas sobre la relación íntima entre el yo y el otro (1988: 552-555).

Todos los trabajos parten de la concepción de la comida como realidad social. Muy interesante, para entender cómo la acción natural e individual de la alimentación se diluye en la acción social de la comida, es el trabajo de Gutiérrez Estévez (1988) donde expresa cómo en la plegaria, mediante la bendición de alimentos, los mayas-yucatecos transforman al individuo en un nosotros y evitan la potencia asocial de la alimentación. Una línea imprescindible que sugiere la necesidad de indagar en otras estrategias culturales tendentes a contrarrestar igualmente el individualismo del hecho alimenticio.

Además de las gramáticas para abordar los textos hemos utilizado otras para dialogar con el contexto. Trabajos relativos al área de estadio, trabajos sobre alimentación en Guatemala y México e investigaciones sobre otros aspectos de la cultura en Mesoamérica (sobre en todo Guatemala y la zona indígena del sur de México y el occidente de Honduras) me ayudaron a desvelar claves de la lógica culinaria en el área oriental de Guatemala.

La investigación etnológica en Guatemala está fuertemente desequilibrada. Mientras el occidente ha sido relativamente bien estudiado tanto por antropólogos guatemaltecos como por norteamericanos, habiendo sido campo de algunas de las obras clásicas de la antropología mesoamericana (Wagley, 1957; Bunzel, 1981; Sol Tax, 1964; Adams, 1964...) el oriente, con una población prácticamente similar en cuanto a su número, es un espacio casi desconocido en la investigación antropológica, sobre todo en lo que se refiere a la mayoritaria población ladina. Únicamente las dos bolsas de población indígena han merecido atención; fundamentalmente el área pokoman de San Luis Jilotepeque (Gillin -1958- y Tumin -1956-) y el amplio territorio chortí.

Respecto a los ladinos poco o muy poco; quizá sólo de consistencia, a pesar de las críticas que sus planteamientos sobre la ladinización provocaron en los años 60, sea la obra de Richard Adams sobre *La cultura de los ladinos de Guatemala* (1964) y los trabajos de Méndez Domínguez sobre Zaragora (1967) y el estudio sobre la estructura de poder en Jutiapa (Durston, 1972).

A pesar del relativo olvido del oriente, la zona chortí mereció una importante atención antropológica en las primeras décadas de este siglo. El principal trabajo sobre los chortís se debe a Charles Wisdom que trabajó a comienzos de los años 30 en Jocotán, Olopa y Tunucó Abajo produciendo una de las obras más representativas de la literatura etnográfica mesoamericana, *Los chortís de Guatemala*, inigualable en cuanto a su calidad descriptiva y con importantes sugerencias interpretativas en los capítulos dedicados a la religión y la enfermedad. Su experiencia sirvió de base para la elaboración del capítulo sobre religión en el Volumen conjunto de *Heritage of Conquest* (Wisdom, 1968).

Dos décadas después salió a la luz la voluminosa obra de Rafael Girard *Los chortís ante el problema maya*. Un ensayo de más de 2.000 páginas en el que Girard daba rienda suelta a su imaginación como se podía prever leyendo algunos de sus artículos anteriores a esta obra (1942, 1944, 1947, 1949 -b-). Obviamente el hecho de que Girard hubiese vivido unos 30 años entre los chortís del oriente de Guatemala y del occidente de Honduras, unido a la aparatosidad de su obra nos hacen no desdeñarla en absoluto, pero mi desacuerdo con su hipótesis central hace que deba ser muy prudente en la utilización de este amplio material. Básicamente Girard afirma que los chortís actuales son los genuinos herederos de la tradición maya y que sus costumbres, formas de organización y sobre todo rituales religiosos son una clara continuación de la tradición maya creada en torno a Copán, lo cual se evidencia, sobre todo, según él, en la pura conservación del *tzolkín* (calendario prehispánico); y no sólo eso sino que para él, lo que dice el *Popol Vuh* y el *Chilam Balan* se recrea continuamente entre los chortís actuales. De ahí que etnohistoria y arqueología se traigan a colación, forzando el discurso muchas veces, para explicar ciertos aspectos del ritual actual. No obstante, la magnitud de los datos nos hará recurrir a ellos como referente, en algunos apartados

de nuestra investigación ⁹.

La otra obra sobresaliente de Girard, *Los mayas eternos* (1962), reproduce en buena manera los argumentos y conclusiones de la anterior aunque aporta nuevas y sugerentes descripciones de rituales procedentes especialmente de Quetzaltepeque y Chiquimula.

Otras obras posteriores de Girard (1966 y s/f -aunque posiblemente, por las referencias bibliográficas, de comienzos de los años 70-) repiten las conjeturas sus ideas anteriores.

Entre 1964 y 1968 trabajó sobre los chortís John Fought. Su investigación se fundamentó, más que en el trabajo de campo, en las entrevistas con determinados informantes tanto en Chiquimula como en Estados Unidos donde se trasladaron algunos de ellos procedentes de la aldea Pelillo Negro. Fought, a pesar de una pequeña incursión en temas de organización ceremonial (1969) ha centrado su interés en el estudio de la lengua chortí (1972, 1976, 1985) ¹⁰.

Entre 1960 y 1963 Rubén E. Reina escribe para el *Handbook of Middle American Indians* el capítulo dedicado a los chortís. Salvo escasos datos propios la mayor parte de la información suministrada procede de la obra de Wisdom (Reina, 1969).

A comienzos de los años 70 trabajó en Olopa el antropólogo Paul Diener. Aunque no he tenido ocasión de consultar su Tesis Doctoral para la Universidad de Stanford, sus planteamientos están expuestos en un artículo (1978) donde, en concomitancia con una orientación sociológica y antropológica muy común en los estudios sociales americanistas de los años 70, interpreta los rituales como un claro ejemplo de la dependencia indígena frente al mundo ladino; él va más allá hasta el punto de entrever en determinados aspectos del ritual gérmenes que podrían propiciar la revolución social.

⁹ Una crítica contundente a su obra, destacando las divergencias entre ella y la de Wisdom fue realizada por Betty Starr (1951).

¹⁰ Aparte de él otros investigadores han realizado estudios sobre la lengua chortí como el propio Wisdom, Otto Schuman (1978), Moral (1983 y 1988) y Lubbeck (1989).

La última investigación antropológica hasta la fecha se debe a la antropóloga guatemalteca Claudia Dary que en diversos períodos de campo entre 1982 y 1984 trabajó, exclusivamente con ladinos, sobre tradición oral en la zona (1986).

Paralelamente a nuestro trabajo se ha desarrollado en las aldeas chortíhablantes de Pelillo Negro, Pacrén y Tutikopote, la investigación doctoral del antropólogo de la Universidad de Albany Brent Metz.

El cuadro de información respecto a la etnografía de la zona habría que completarlo con datos muy dispersos en diversas fuentes. Así, todas las macroencuestas que planteó el Instituto Indigenista de Guatemala entre los años 1945 y 1980 tocaron algún punto del área chortí: la Investigación sobre *Alimentación en Guatemala*, financiada por la Institución Carnegie entre 1943 y 1945, desarrollada por Goubaud Carrera con pequeñas referencias a Camotán, Jocotán y Olopa; el mismo antropólogo dos años después dirige y participa en la Investigación sobre los *Criterios para conocer la identidad del indio guatemalteco*, que también recala en los mismos municipios, la *Investigación sobre Condiciones de Vida y Trabajo de la Población Indígena de Guatemala* realizada en 1949 dio datos sobre Camotán, Jocotán y Olopa (I.I.N., 1957); finalmente la gran encuesta sobre *Aspectos de la Medicina Popular en el Área Rural de Guatemala*, con referencias a las mismas comunidades (1971 y 1978). Muy interesante es el estudio realizado en la zona por el INCAP sobre *Plantas alimenticias y medicinales de las zonas semiáridas de Guatemala* (1988), un análisis que se puede completar con el pequeño artículo sobre la etnobotánica de los vecinos lenkas de Honduras (Flores Andino, 1981).

Además de éstas cuyas conclusiones fueron publicadas, pero nos fue imposible encontrar las informaciones originales, en el Archivo del Instituto Indigenista pudimos encontrar alguna otra pequeña descripción etnográfica de la zona referida a medicina (I.I.N., Docs. 633, 635, 636, 639 y 662), aunque su calidad es prácticamente despreciable. Tunucó y Pelillo Negro (aldeas ambas de Jocotán) fueron elegidas para el estudio sobre etnomedicina dirigido por Alfredo Méndez (Méndez Domínguez, 1986) y llevado a cabo por estudiantes de la Universidad de San Carlos; en las conclusiones publicadas del estudio son muy escasos los datos de esas comunidades y algunos sin

iberoamericana dando sentido a las teorías sobre la dependencia muy en boga hasta mediados de los años setenta. A partir de entonces, aunque tímidamente, ya se encuentran algunos análisis sobre el simbolismo de la comida y también sobre los problemas que plantea la aculturación alimenticia ¹¹.

Los estudios sobre alimentación, desde una perspectiva antropológica, se incidan en Guatemala a partir de los años 40 coincidiendo con dos hechos significativos. En primer lugar la creación, en 1.945, del Instituto Indigenista Nacional tras la adhesión de Guatemala en 1.940 al Instituto Indigenista Interamericano. En segundo lugar, la creación, en 1.949, del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá con sede en Guatemala.

Desde el Instituto Indigenista Nacional comienzan a realizarse trabajos de comunidad de tipo descriptivo en los cuales siempre se recogía como un *item* esencial en el estudio todo lo relacionado con la alimentación: productos empleados, modos de cocinar, símbolos en torno a los alimentos, clasificaciones de las comidas... investigaciones que poco a poco iban saliendo en la discontinua revista del Instituto, *Guatemala Indígena*. Ya en 1.946 el licenciado Goubaud Carrera realiza una primera síntesis sobre la alimentación guatemalteca, auspiciado por la Institución Carnegie de Washington y el Instituto Indigenista Nacional. En este estudio se plasma un registro del consumo diario de alimentos y bebidas, se ofrecen recetas de las principales comidas (indicando también las creencias relativas a cada plato), se analizan los patrones de adquisición y consumo y se describen los principales utensilios de la cocina tradicional (Goubaud Carrera, 1964).

En estos primeros años del Instituto Indigenista Nacional, coincidiendo con la perspectiva general en América de proyectos de desarrollo de comunidad y favorecido por la llegada a Guatemala de insignes antropólogos norteamericanos, se realizan interesantes estudios sobre la economía regional de los indígenas guatemaltecos (Sol

¹¹ Para un análisis de los principales estudios sobre alimentación en Iberoamérica ver nuestro citado artículo y el trabajo general que sobre *Los Estudios de Historia y Antropología de la Alimentación en América* realizamos a expensas de una Ayuda de la Comisión Nacional del V Centenario (López García y Vera Pró, 1986).

Tax, 1.947), también por primera vez se ponen sistemáticamente en relación las creencias y las prácticas médicas y alimenticias (Richard Adams, 1.952).

En los años 60, de acuerdo con la preocupación por mejorar la situación sanitaria y alimenticia de las comunidades rurales salen a la luz nuevas evaluaciones de la situación y se realizan las primeras tentativas de cambio inducido. En este sentido cabe destacar el estudio sobre malnutrición protéica en Zaragoza (Chimaltenango) realizado por el Jefe de la Sección de Antropología del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (1.962) donde se manifiesta la negativa influencia del monocultivo de maíz en el endémico problema de malnutrición infantil. Del mismo cariz es el trabajo del que posteriormente será ministro de Sanidad, Carlos Gehlert Mata, sobre posibles soluciones a los problemas sanitarios y nutricionales (1.985). Otro interesante estudio de la época (Rodríguez Rouanet, 1.969), analiza algunas consecuencias sociales de la baja productividad del monocultivo tradicional del maíz, concretamente se centra en las repercusiones del proceso migratorio de braceros hacia las poblaciones de la costa.

A partir de los años 70 se intensifican los estudios sobre valores simbólicos de la alimentación guatemalteca. Dos líneas de trabajo son las fundamentales: en primer lugar aquella que trata de las relaciones entre medicina tradicional y alimentación y cosmovisión de las comunidades. Aquí hay que destacar los trabajos del médico y antropólogo Juan José Hurtado (1.973 y 1.979), las investigaciones de Alfredo Méndez Domínguez (1986), el interesante estudio sobre plantas medicinales en Guatemala realizado por George Ann Hellen (1.974) y el exhaustivo trabajo realizado por el personal técnico del Instituto Indigenista Nacional sobre "Aspectos de la medicina popular en el área rural del Guatemala" (1.978). La otra línea original de investigaciones se centran en el estudio de las implicaciones y el sentido que en Guatemala tienen las adjetivaciones de los alimentos como "calientes" y "fríos" (y otras como "fresco", "alimento"...). Aquí hay que reseñar sobre todo los trabajos de Sheila Cosminsky (1.977-a y -b-), Michael H. Logan (1973) y las investigaciones en el área quiché sobre la estructura cognitiva de la comida en Chichicastenango (Marilyn G Henne, 1.980) y sobre el simbolismo asociado al síndrome "caliente-frío" entre los

quichés (Helen L. Neuenswander y Shirley D. Souder, 1.980).

Además de estos estudios publicados, que de una y otra forma recibieron el apoyo del Instituto Indigenista Nacional, el personal del Instituto ha realizado una intensa labor de investigación (en la zona indígena fundamentalmente) sobre aspectos relacionados directa o indirectamente con la alimentación. Hay que destacar la interesante encuesta sobre *Cocina Popular*, emprendida en 1.985 que, aunque quedó inacabada, hemos tenido ocasión de estudiarla en el Archivo del Instituto Indigenista Nacional. La Encuesta que pretendía abarcar toda Guatemala, se limitó a los Departamentos de Sacatepequez, Suchitepequez y Sololá. Esta Encuesta recoge las recetas de comidas y bebidas y la descripción de los principales implementos de cocina.

Como decíamos el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá ha sido la otra institución que ha posibilitado los estudios sobre alimentación en Guatemala, investigaciones que han tenido como órgano de expresión la prestigiosa revista *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*. Ya que a lo largo de nuestra investigación la nutrición no será abordada de manera biológica y habida cuenta de la importancia de los estudios del INCAP merece la pena que dediquemos algunas líneas para ver someramente las actividades y los trabajos sobresalientes dentro de la orientación nutricionista.

El INCAP, a lo largo de su ya dilatada historia, se ha ocupado fundamentalmente de lo siguiente: realización de encuestas dietéticas de los alimentos, analizando el valor calórico y nutritivo ¹²; análisis de composición química de los alimentos consumidos en Guatemala; realización de encuestas clínicas y bioquímicas para determinar el estado nutricional de la zona; de éstas se han desprendido las siguientes conclusiones: el retardo en el crecimiento y desarrollo de los niños; la prevalencia del bocio endémico ¹³; la persistencia del parasitismo intestinal, paludismo

¹² Un dato que se desprende de ello es la carencia de vitamina A en la alimentación como consecuencia del monofagismo en torno al maíz y el frijol. Aquí habría que destacar los trabajos de Marina Flores sobre el análisis de la canasta básica de alimentos como indicador social (1.980).

¹³ Partiendo de la evidencia de un alto porcentaje de bocio, se realizan experiencias para combatirlo (intervenciones para introducir el yodato potásico) y eliminar los problemas de sordomudez y cretinismo que plantea.

y anemia; puesta en marcha de programas sobre alimentación de niños y madres y el desarrollo de mezclas vegetales ricas en proteínas. De todas ellas la que ha tenido mayor éxito y aceptación ha sido la mezcla vegetal INCAP 9 B ¹⁴.

En general, los estudios han sido realizados por médicos y nutricionistas, que ven los problemas carenciales como un claro síntoma del subdesarrollo general del país y de la situación socio-económica de los indígenas. Raramente se alude a causas culturales, aunque curiosa y meritoriamente, el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá, ha contado siempre con antropólogos en su plantilla.

El punto de partida que ha guiado las investigaciones y proyectos de cambio es el siguiente: la dieta regular en las comunidades rurales guatemaltecas es deficiente, principalmente en proteína total, vitamina A y riboflavina, además de serlo en proteína de origen animal. El alimento básico es el maíz tratado con hidróxido de calcio, que es consumido en forma de tortillas. Se suele utilizar mayormente maíz blanco en vez de amarillo, lo que da lugar a un déficit de carotenos, que es la forma más usual de consumo de la vitamina A. En segundo lugar, la ingesta proteínica se situaría el frijol negro (E. Braham, *et. al.*, 1.969). Esta situación debe ser combatida, y la mejor manera de hacerlo es actuando sobre lactantes y embarazadas. Además de las experiencias para obtener incaparina y suplementar la alimentación de niños con ella, se han realizado otros estudios muy importantes aunque su incidencia social ha sido menor ¹⁵:

¹⁴ Esa mezcla ha sido uno de los grandes logros del INCAP. El compuesto (29 % de maíz molido; 29 % de maicillo (sorgo) molido; 38 % de harina de semilla de algodón; 3 % de semilla de torul y 1 % de carbonato de calcio o hidróxido de calcio y vitamina A) se llamó *incaparina* y su contenido protéico, tanto cualitativamente como cuantitativamente se asemeja mucho a la leche (que en Centroamérica tiene una producción limitada y un alto costo). Además esta mezcla es fácil de preparar y sazonada y endulzada como "atole" su acogida es buena, sin ninguna resistencia.

¹⁵ Por ejemplo han tenido mucha importancia las experiencias que llevaron a la fortificación de azúcar de mesa con palmito de retinol para corregir la deficiencia en vitamina A. Estas experiencias partieron de la comprobación de que las madres llegaban al término del embarazo con escasas reservas de vitamina A y que su leche tenía concentraciones muy bajas de ella lo cual implicaba deficiencias muy severas en los primeros años de vida del niño ya que este no la obtiene por otros cauces. Algunos investigadores (Guillermo Arroyane, *et. al.*, 1.974) tras analizar el problema y experimentar, llegaron a la conclusión de que el consumo de azúcar

Según las encuestas dietéticas llevadas a cabo por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá en Centroamérica, el frijol proporciona el 26 % de la ingesta proteínica y el 13 % de la calórica. Por su contenido protéico (20-24 %), esta leguminosa es una buena fuente proteínica suplementaria de dietas a base de cereales y tubérculos así como de otros alimentos ricos en carbohidratos, (Ricardo Bressani, 1.977).

El INCAP ha prestado, asimismo, una notable atención al problema de la lactancia y el destete. Se ha observado, tras diversas experiencias, que el aporte de leche materna después de los 12 meses satisface, parcialmente, las necesidades dietéticas del niño, manteniéndolo en condiciones nutricionales semejantes a las de aquellos ya destetados (María Jesús Menchú, 1.972); sobre esa misma problemática se discute sobre la conveniencia o no de reducir el período de lactancia. Para Hurtado (1.979) este cambio es negativo ya que la lactancia prolongada es la única forma de asegurar una nutrición adecuada para los niños pequeños. Eso sí, advierte sobre la inconveniencia de ciertas prácticas relacionadas con la lactancia como no dar calostros al niño los primeros días o darle agua azucarada. Nutritivamente ambas costumbres serían peligrosas, la primera porque provoca una pérdida exagerada de peso en el recién nacido con posible riesgo de deshidratación y la segunda, porque puede ser un factor de contaminación temprana.

Una nueva vía de investigación que sobre alimentación y salud se está abriendo en Guatemala. Gracias a una nueva orientación respecto a lo que se debe entender por "medicina científica", la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de San Carlos, en colaboración con el Instituto de Estudios Folclóricos, están formando a una serie de médicos con pautas y estrategias de investigación antropológica para que investiguen y realicen Tesis durante su E.P.S. (Prácticas Supervisadas) sobre nutrición y sus determinantes culturales, centrándose los trabajos hasta ahora realizados, sobre todo, en prácticas y creencias alimenticias durante el embarazo, parto y puerperio.

Integrando a Guatemala en el área cultural mesoamericana hemos de tener en

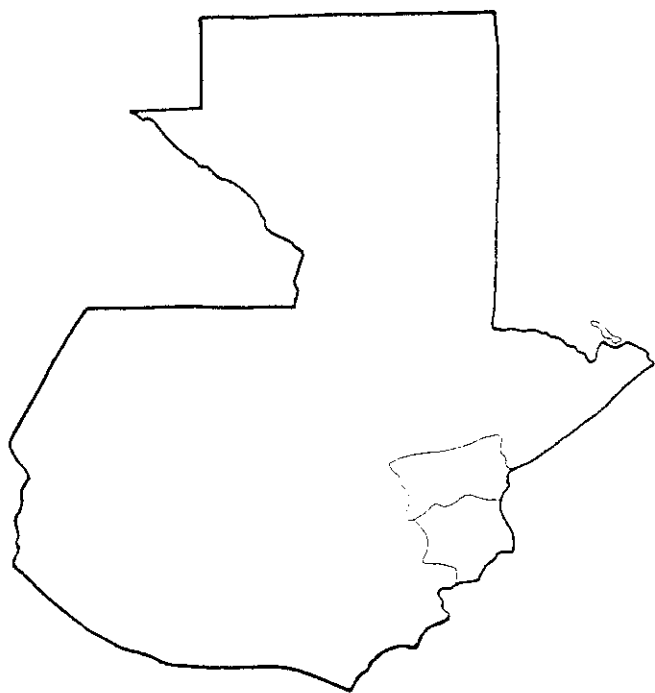
fortificada protege al niño lactante contra el riesgo de deficiencia de vitamina A.

cuenta los trabajos que se refieren a la alimentación de los mayas y nahuas prehispánicos y a las fuentes prehispánicas que aportan más datos sobre la alimentación en el tiempo de la conquista.

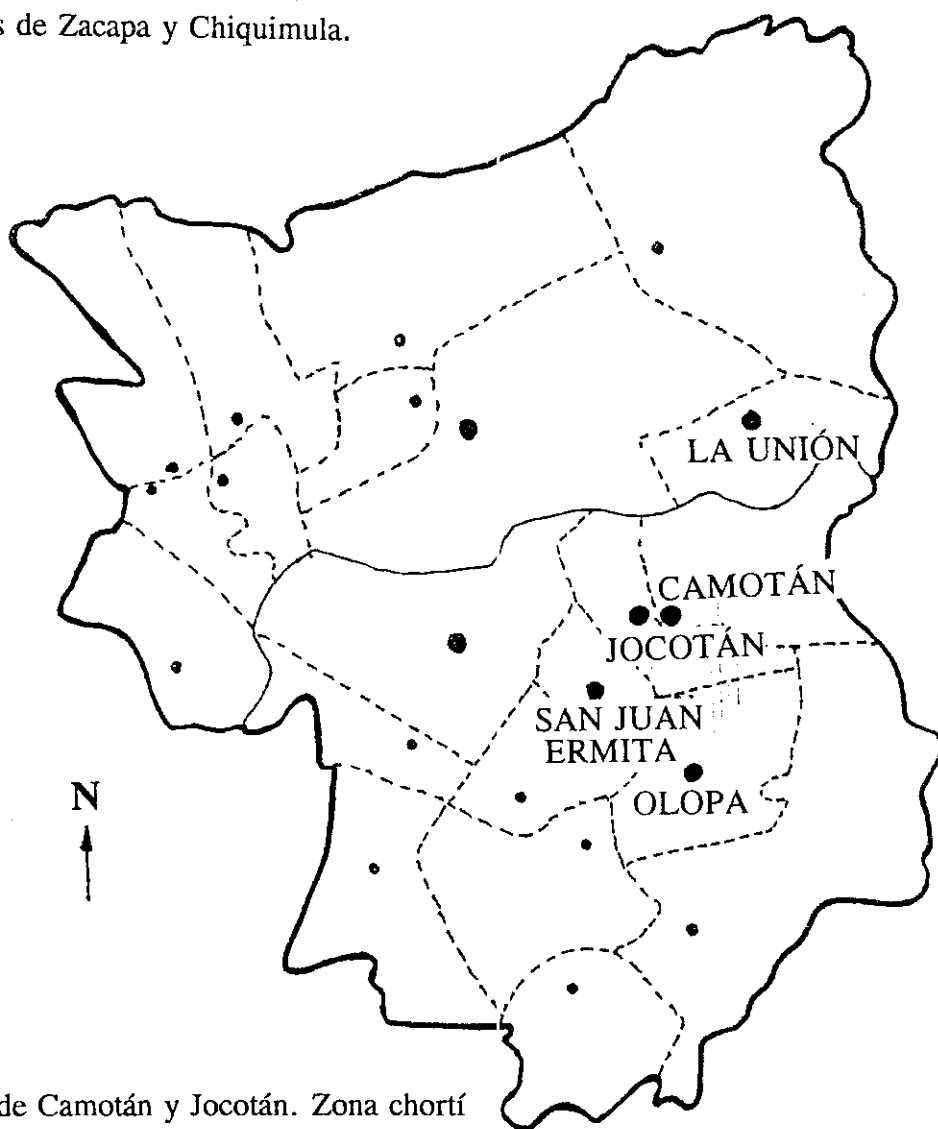
Mayor importancia para nuestro estudio ha tenido el análisis de determinados aspectos relacionados con la alimentación llevados a cabo en México. Así hay que destacar los trabajos que se centran en la consideración cultural del maíz, los análisis sobre el alcoholismo, más trabajos procedentes de México sobre las categorías cognitivas "frío"/ "caliente" de los alimentos, sobre la importancia ritual de la comida o sobre el valor social del intercambio de alimentos; y, en tanto que la comida se relaciona directamente con la mujer hemos tenido en cuenta las aportaciones "de género". En fin el análisis de categorías simbólicas asociadas a la comida que han merecido un tratamiento más intenso en México que en Guatemala.

EL ÁREA DE JOCOTÁN.

El área donde se localiza nuestro estudio comprende una amplísima extensión de más de 370 Km² a lo largo de dos municipios del Departamento oriental de Chiquimula; éstos son Camotán (232 Km²) y Jocotán (148 Km²) (Ver mapa 1 y 2), con una población de 21.506 habitantes en el municipio de Jocotán (de los que 19.542 serían indígenas) y de 19.550 en Camotán (de los que 11.790 serían ladinos-mestizos-). Aunque esta zona está perfectamente individualizada e integrada, resulta difícil nombrarla de un modo preciso. Algunos la llaman zona chortí mientras que otros utilizan la expresión "área de Jocotán". Ninguno de los dos nombres se atiene plenamente a la realidad. No es válido llamarla zona chortí por dos razones, primero porque las cabeceras municipales y varias aldeas no son indígenas sino ladinas y, en segundo lugar, porque la presencia de población indígena chortí, aunque es aquí donde tiene mayor densidad, también se encuentra presente en otros municipios como Olopa y San Juan Ermita de Chiquimula y La Unión de Zacapa. Tampoco, obviamente, responde a la realidad llamar a la zona con el nombres de uno de los municipios que la integran, pero se aprecia que el área se integra en torno a este pueblo; es la



Mapa 1. Departamentos de Zacapa y Chiquimula.



Mapa 2. Municipios de Camotán y Jocotán. Zona chortí

población central, a escasa distancia de las otras cabeceras municipales (9 km de San Juan y 2 de Camotán); desde el pasado se ha erigido como núcleo de servicios sociales, económicos, culturales y religiosos. Así, por ejemplo, en Jocotán se encuentra la sede religiosa que atiende a las parroquias de Jocotán, Camotán y San Juan Ermita cuya acción se planifica para el conjunto de los tres municipios; el mercado dominical en Jocotán ha servido también para unificar económicamente la zona, de manera que indígenas y ladinos de los tres municipios (incluso también de algunas aldeas de Olopa), acuden regularmente al mismo, mientras que otros pueblos cercanos poseen sus propios mercados, aunque menos importantes; también es en Jocotán donde se hallan los centros de actuación de otras organizaciones gubernamentales y no gubernamentales como DIGESA, DIGESEPE, Cuerpo de Paz, Visión Mundial, Proyecto FIDA...

El espacio que hemos delimitado resulta especialmente atractivo para nuestro estudio a pesar de su gran extensión porque permite un análisis cultural desde varios enfoques. Hemos de tener en cuenta que esta zona es la única del oriente que presenta un volumen de población indígena considerable en medio del área ladina y con sus cabeceras municipales casi exclusivamente ladinas; la población indígena, además, la encontramos en distintos grados de conservadurismo desde aquellas que se están ladinizando rápidamente hasta aquellas otras que son plenamente conservadoras. Esta situación nos posibilitará, tal vez, dar claves sobre el cambio cultural y sobre las ideas respecto coparticipación e integración grupal de acuerdo con una doble visión sobre el asunto: la que diferencia la sociedad india de la ladina y la que se decanta por entender la sociedad como una coparticipación de indígenas y ladinos en un mismo modelo, aunque ambos grupos desempeñen papeles distintos dentro del engranaje social. La importancia de la comida en la definición de microespacios o en la violación de fronteras para crear sociedades más amplias es fundamental como tendremos ocasión de ver al analizar el sentido diverso de la donación ritual de comida.

Para hacer posible un análisis integral en una zona tan amplia, y tan diversa, hemos optado por trabajar en núcleos que respondiesen a las diferentes modalidades culturales, étnicas y económicas de la zona. Así, el estudio del elemento ladino se ha realizado fundamentalmente en la cabecera municipal de Jocotán, algo también en

Camotán y en las aldeas ladinas o en la última fase de ladinización, de Veguitas y Tesoro Abajo; el elemento indígena identificado con las formas ladinas, sobre todo económicamente, se ha trabajado en las aldeas de Marimba, Dos Quebradas, Los Vados, Limón, el Volcán, Las Minas y Taxajá (esta última de San Juan Ermita); la persistencia indígena con algunas formas ladinas se ha comprobado en Suchiquer, Candelero y Matasano; por último la presencia indígena fuertemente conservadora y tradicional se ha estudiado en Tunucó Abajo y Tunucó Arriba (Ver mapa 3). Es decir hemos realizado trabajo de campo en una sexta parte de las aldeas de la zona y en lugares que representan más del 25% de la población total, aunque sin duda, el interés central de la investigación por conocer el simbolismo asociado a la comida chortí ha hecho que la mayor parte del tiempo la haya pasado en Tunucó de manera que gran cantidad de los datos proceden de allí.

Quienes viven en la zona, los protagonistas de nuestro estudio, son indígenas chortís y ladinos. Conviene que digamos algo en esta introducción, aunque sea breve, sobre la historia de los chortis y sobre la ladinización en esta región de Guatemala.

Aunque como hemos dicho los chortis actuales ocupan buena parte del área de Jocotán, Camotán y Olopa, en el pasado su área se extendía también hasta La Unión (Zacapa) y los actuales municipios de San Juan Ermita, Quetzaltepeque, Chiquimula llegando por el oeste hasta Golfo Dulce; por el sur llegaría hasta El Salvador y por el oeste se extendería más allá del actual pueblo de Copán en Honduras.

La antigua zona chortí, con Copán como cabecera cultural, política y religiosa, fue una de las más esplendorosas de la antigua civilización maya. Los actuales chortis serían descendientes de aquellos mayas que tuvieron su centro en Copán y, según Wisdom (1961: 18) su lengua sería esencialmente la misma que se hablaba en el antiguo Copán.

Varios antropólogos de principios de siglo sugirieron que los indígenas de habla chortí pertenecen cultural y lingüísticamente a los grupos mayas meridionales de manera que estarían más estrechamente vinculados con los indígenas de Yucatán, Belice y norte de Guatemala, que con los del altiplano. Wisdom, que recoge estas apreciaciones afirma, incluso, que los choles de Chiapas son lingüística y culturalmente "primos en

Localidades donde se desarrolló el trabajo de campo.

primer grado de los chortis" (1961: 21) puesto que se separaron en tiempos de la conquista española desplazándose los choles hacia el norte y permaneciendo los chortís en lo que sería su región original. Una cita que el propio autor extrae de Gates confirma la identidad no sólo cultural sino también lingüística: "el chol y el chortí constituyen poco menos que un solo lenguaje..." (*ibid.*:21). Es muy posible que eso haya sido así pero en la actualidad, a pesar de los parecidos, no se puede decir que el chol y el chortí sean inteligibles mutuamente ¹⁶.

El primer contacto de Jocotán, y de la provincia de Chiquimula en general, con los colonizadores españoles se produjo en 1524 cuando se inicia la conquista de lo que después se llamó provincia de Chiquimula. La precariedad de la colonización fue evidente en los primeros años, de modo que se suceden repetidas revueltas indígenas con las consiguientes "pacificaciones". La dura represión de los españoles produjo la definitiva pacificación en 1695 apoyada por la masiva llegada de familias de blancos que permitieron el nacimiento de "Jocotán de las tres piedras y Santiago de a caballo", nombre debido al supuesto milagro que el apóstol Santiago hizo en el lugar, aunque como se desprende de otras informaciones el pueblo estaba fundado desde mucho antes.

En 1690, Fuentes y Guzmán, en su *Recordación Florida*, nos ofrece los primeros datos escritos sobre estos pueblos del área de Jocotán.

Para esta 2ª mitad del s. XVII Chiquimula era uno de más importantes corregimientos de Guatemala, integrando lo que es en la actualidad más Zacapa y la mayor parte de El Progreso, Izabal, Jutiapa y Jalapa, con 30 pueblos, algunos valles y numerosas haciendas y trapiches repartidos en curatos. Los curatos que comprendía la vicaría de Chiquimula de la Sierra fueron: Chiquimula, San Pedro Zacapa, Esquipulas, Jocotán, San Cristóbal Acasaguaslán y San Luis Jilotepeque. A su vez, cada uno de estos curatos tenían bajo su acción varios pueblos, Jocotán, por ejemplo, se hacía cargo de Camotán y San Juan Ermita, lo que les ha dado desde antiguo una conformidad cultural acentuada por la notable presencia en estos tres pueblos de población indígena chortí.

¹⁶ Mayor afinidad lingüística parece existir con los chontales según Raúl del Moral (1983). Algunos términos chontales que he manejado reflejan esa identidad.

Parece que desde muy pronto, cuando comenzó a organizarse el corregimiento, los españoles empezaron a llegar para establecerse. Es evidente que la bonanza del clima, la orografía del oriente (a excepción precisamente de las montañas que rodean el área de Jocotán) y la posibilidad que se ofrecía para dedicarse a la cría de ganado o a la agricultura extensiva condicionaron el asentamiento español en esta zona. Pero no sólo eso, el hecho de que la zona se convirtiese en el paso obligado de mercaderías desde los puertos del Caribe hasta la capital implicó la llegada de muchos criollos con objeto de dedicarse al comercio e hizo necesaria la presencia de un fuerte contingente militar español. Expliquemos con más detalle la historia de la ladinización del oriente.

La enorme importancia que adquiere Guatemala para la colonia hará necesario el establecimiento de una vía de comunicación con la Península. Los primeros puertos que fundan los españoles se establecen en Honduras, Trujillo en 1524 y Puerto Caballos en 1536. Pero el transporte de productos desde esos puertos hasta la capital resultaban una auténtica odisea puesto que obligaban a realizar el trayecto a pie y a lomos de mula desde el Caribe a San Salvador y de ahí hasta Santiago de Guatemala. Ante eso, se impulsará la creación de un camino que comunicase directamente Santiago con una salida al mar a través del Lago Izabal, donde se estableció el puerto llamado Bodegas del Golfo.

El intenso tráfico comercial en que se vio envuelto el Valle medio del Motagua impulsó, como decíamos, la llegada de familias criollas dedicadas al transporte de mercancías y pasajeros.

Una mayor trascendencia va a adquirir el Valle a raíz de los ataques de piratas franceses, ingleses y holandeses contra los puertos de Trujillo, Puerto Ceballos y el propio de Bodegas. Por ello los puertos hondureños entrarán en decadencia y en 1604 se fundará, en la Bahía de Amatique, y en lugar muy resguardado, el puerto de Santo Tomás de Castilla que dejará prácticamente inoperante a Puerto Caballos. A partir de esa fecha las transacciones con Guatemala se realizarán por ese puerto del cual partían dos rutas, una hacia Bodegas del Golfo por río Dulce y otra por el río Motagua hasta Gualán, en el curso medio del río, donde se creó un importante puerto fluvial.

Aún más atractiva va a ser la zona oriental por la seguridad que se ofrece al

erigirse la fortaleza de San Felipe, en la entrada del lago, lo que permitió que puerto Bodegas se consolidase como en principal de la región.

Así pues el hecho de ser zona de un intenso tráfico comercial unido a la frecuencia de incursiones de piratas a lo largo de los siglos XVII y XVIII hizo que la zona se militarizase fuertemente con lo que la presencia de soldados y oficiales españoles fue muy intensa, de manera que muchos de ellos después se quedaron en Guatemala y compraron sus estancias por el curso medio del río Motagua (Ricardo Terga, 1980).

Un hecho determinante en el posterior proceso de ladinización será la crisis del sistema de encomienda a partir de 1570. Con ese sistema los españoles tenían control económico sobre los pueblos de indios pero éstos mantenían su identidad cultural. La decadencia de la encomienda se producirá, sobre todo, por pestes que diezmarán la población indígena. La encomienda se sustituirá por dos nuevas fórmulas que se aprovecharán del trabajo indígena y que lo alejarán de sus pueblos: los repartimientos y las estancierías. El sistema de repartimientos suponía el constante reclutamiento de indígenas para realizar obras civiles de la corona o para trabajar en haciendas y explotaciones de españoles. Ese constante contacto con la cultura española y el frecuente alejamiento de los referentes culturales tradicionales irá socavando la identidad étnica de los indígenas que se irán acostumbrando a los modos españoles o irán recreándose. Algo similar sucederá con las haciendas ganaderas que se desarrollarán especialmente en el s. XVIII por todo el Valle del Motagua, donde había abundante agua y la posibilidad de marchar a las montañas en épocas de sequedad. A eso se unió la posibilidad de contar con mano de obra indígena, descontenta de los múltiples impuestos que debían pagar a encomenderos, a la Corona y a la iglesia que prefirió integrarse en el sistema de las haciendas; con el tiempo los indígenas se quedaban a vivir en la estancia y se desvinculaban de su comunidad, la situación de los indígenas mejoraría algo con el tiempo, como afirma Ricardo Terga:

" Muchos de los estancieros con miras para obtener su labor indígena cedieron y permitieron que unas familias sembraran en su terreno con el permiso para vivir en la estancia, edificando su pequeño bohío en medio de la siembra. En cambio, la familia indígena tendría que pagar con un número de días

específicos por semana. Así estas familias indígenas se desvincularon de los pueblos indígenas y se aposentaron en la estancia hispana, expuestos a la influencia del hacendado con su sistema de valores y su cultura... El estanciero hasta pagaría el tributo del indígena a las autoridades coloniales y los protegería de otras persona" (1980: 91).

De esta manera Guatemala se va a encontrar con dos formas de relación hispano-indígena, la del occidente y norte frente a la oriental; como el propio autor afirma:

"Las comunidades del Valle Medio del Motagua no estaban protegidas por el aislamiento, por una reducida presencia de hispanos, por la ausencia de militares hispanos, por pocas estancias, como fue el caso en el occidente y en el norte de Guatemala, que en el s. XVIII se reagruparon y afincaron en su identidad cultural. Por el contrario, la accesibilidad de comunicación por el camino real del Motagua, el factor militar que hacía del Corregimiento de Acasaguaslán-Zacapa un foco de defensa español contra la amenaza de piratas e ingleses, la presencia de muchos españoles y en especial de criollos pobres en las montañas, las estancias grandes... fueron factores que crearon una situación culturalmente amenazante para la conservación de la cultura indígena." (1980: 89-90).

Así las cosas, la ladinización se fue incrementando en la zona. El primer dato concreto para evaluarla se debe a la visita del arzobispo Cortés y Larraz en 1769. Según su censo en Zacapa ya la mayor parte de la población era ladina, en Acasaguaslán, sólo un tercio era indígena; en el Valle de Guastatoya, poco más del 10% eran los indígenas puros que quedaban; en el Valle de Toco, poco más del 40%. En definitiva en base a sus datos podemos afirmar que en Valle Medio del Motagua era mayoritariamente ladino ya en esa fecha.

Pero volviendo a nuestro pequeño enclave de Jocotán, ¿qué sucedió aquí?, ¿porqué la ladinización no fue tan intensa creándose un bolsón de población indígena que pervive hasta hoy en las montañas frente a una población mestiza en los valles?

La primera reseña sobre la zona de Jocotán se debe, como dijimos, a Fuentes y Guzmán, en su *Recordación Florida*, en 1690, que nos ofrece los primeros datos escritos sobre estos pueblos del área de Jocotán. Respecto a Jocotán afirma que había en el pueblo 22 personas de confesión y 120 indios, (1972: 139-140).

La segunda fuente de información, más completa, se debe a Cortés y Larraz, de donde proceden los datos más importantes y veraces: en la zona habría 5.161 indígenas frente a sólo 440 ladinos (1958: 270-271).

En la *Historia de Chiquimula* que escribió Rosa Flores M. (1973:74 y 81-82), se recogen textualmente algunas de las respuestas del cura de Jocotán al arzobispo Cortés y Larraz, entre ellas cabría destacar la que hace referencia al excesivo "rigor" del Corregidor en el trato hacia los indígenas, que los hará alejarse de la zona, siendo éste un dato a tener en cuenta para comprender la persistencia de población indígena, frente a su desaparición por mezcla sobre todo, en prácticamente todo el valle ¹⁷.

La última fuente que nos proporciona datos sobre la zona de Jocotán en la época de la colonia se debe al arzobispo de Guatemala don Cayetano Francos que a principios de 1786 visitó la provincia de Chiquimula llegando a Jocotán. De su Auto, sacado de la obra de Rosa Flores M., se desprende la excesiva presión que sobre los indígenas ejercían los recolectores de diezmos para la iglesia ¹⁸.

¹⁷ Como respuesta a la décima pregunta, decía el cura: "... que los tres pueblos que se han quejado a mi del demasiado rigor, de su Corregidor, tequiándolos en sus personas, como en sus cabalgaduras para enviar víveres al Golfo, sin pagarles lo que se debe, que dicen que ahora dos años les quitaron con violencia sus maíces y sus frixoles y gallinas, por lo que experimentaron dos años de calamitosa hambre, en que muchos murieron y muchos desampararon a sus pueblos por lo que dicen que se hallan grabados en rezagos de tributos también tequiados estos dos pueblos de Camotán y Jocotán en el mucho algodón que se les da el Corregidor, obligándoles las más veces a que ocurran por el pueblo de Mita que dista de aquí como 20 leguas, sin pagárseles enteramente su conducción, pidiendo a fuerza de rigor que el hilo sea muy delgado, no pagándolo ni a la mitad según la calidad del hilo. El desmotado, vaciado e hilado, de modo que se hallan las pobres Yundias casi todo el año ocupadas en eso, sin poder hacer para sus maridos lo que tienen de costumbre, como es calsones blancos, cotones, etc. por lo que ellos y ellas sus muchos hijos, se hallan desnudos, y por este continuo tequio, muchos han desamparado sus pueblos. Este pueblo de Jocotán está demasiado tequiado por el Comisario don Juan Manuel Guerra, pues un mayordomo que tiene llamado Pedro Ximenes, inquiriendo defectos ya leves ya graves de los Yndios para avisarlos a su amo y por esto les castiga severamente con asotes o cárcel o se sirve diariamente de los Yndios ya para la asistencia de su casa ya para pastorear sus ganados, bestias, ovejas, sin pagarles, según he tenido varias quejas de muchos Yndios y que muchas cosas hallan y ruegan por el mucho temor que le tienen y el poco abrigo que hallan."

¹⁸ "It. Por quanto son repetidas las quejas que se Nos presentan, asi pr. los Colectores de Diezmos, como pr. los PPs. Curas. pr. lo respectibo a sus primicias, sobre la mala paga de los cosecheros, y demás personas que cogen frutos de la tierra, manda su Sria. Ilma. al Pe. Cura, sus Sucesores y demás Eclesiásticos qe. residan en el territorio de ese Curato, expliquen a los

De estas informaciones se desprenden dos datos interesantes. En primer lugar que la ladinización, frente al Valle del Motagua era bastante escasa.

En toda la zona menos del 10% de la población era ladina en esa fecha. Y eso teniendo en cuenta que tres factores hicieron que descendiese considerablemente la población indígena en los años anteriores a la visita del arzobispo. Estos fueron los años de hambruna a que se vieron sometidos los indígenas por los rigores del Corregidor, la virulenta epidemia de sarampión que sacudió a la provincia de Chiquimula en 1765 (De Solano, 1969 :37) y la mortalidad que ocasionó el terremoto y subsiguiente tempestad que padeció Chiquimula en el mismo año 1765 (Cortés y Larraz, 1958: 276). Aún así la población ladina, como decimos, estaría sólo entre un 5 y un 10% . En cambio, otras zonas del Valle del Motagua o la zona de Quetzaltepeque y Esquipulas registraban un alto porcentaje de población ladina. Así por ejemplo, para la Parroquia de Quetzaltepeque, que integraría el territorio de ese pueblo y los de San Jacinto y Esquipulas, Cortés y Larraz ofrece la cifra de 3.554 indios frente a 2.138 ladinos; es decir, más de la tercera parte de la población era ya ladina.

En segundo lugar, y también a diferencia del valle del Motagua, donde las relaciones ladino indígena se habían estabilizado sobre la base casi contractual de patrón-asalariado, en la zona de Jocotán persiste un sistema de repartimientos con fuertes cargas en trabajo para los indígenas.

Podemos afirmar, entonces, que en esta zona permaneció un importante bolsón indígena por las siguientes razones. En primer lugar porque eran los lugares centrales del poblamiento chortí, con su gran centro, Copán a poco más de 50 Km, lo que haría que los deseos de conservar el orden cultural tradicional fuesen más fuertes que en zonas periféricas; ese hecho se constata si tenemos en cuenta que las revueltas indígenas en la zona perduraron hasta finales del s. XVII. Otro aspecto diferenciador se refiere a la orografía, si la zona del Motagua configura un amplio valle rodeado de pequeñas montañas, aquí, el río Copán o Jocotán forma un escueto valle rodeado por

fieles esta obligación, y las penas qe. incurren los defraudadores, asi de primicias como de Diezmos dando menos de lo establecido lexitimamente, ya pr. ignorancia, ya pr. malicia, disputando que no llegando al número..." (1973: 83-84).

un sistema montañoso de considerable altura que, sin duda, se convirtió en región de refugio para los indígenas, que en su aislamiento pudieron mantener su cultura. Además, el hecho de quedar algo alejados de la ruta comercial del Motagua retrajo la presencia hispana e implicó que no se estableciesen haciendas en la zona hasta muy tarde y en escaso número. Y, por último, de la información del arzobispo Cayetano Francos y la del propio Cortés y Larraz conocemos que la zona no fue regida por buenos gobernantes ni habitada por españoles desechos de establecer negocios formales sino más bien llegaron rufianes y codiciosos. Esos datos nos permiten añadir otra causa al hecho de que esta zona del oriente no quedase completamente ladinizada, el excesivo abuso de los gobernantes y la codicia exenta del espíritu emprendedor de los pobladores españoles del Valle Medio del Motagua motivaría, sin duda, que los indígenas no sintiesen ningún atractivo a ligarse con los españoles sino, más al contrario, optasen por alejarse de ellos formando núcleos de población en las montañas.

En la actualidad se sigue manteniendo una proporción similar entre indígenas y ladinos; siguen viviendo separados geográficamente, pero en otros aspectos, sobre todo económicamente, son interdependientes. Tendencias hacia una mayor integración interétnica junto a otras que manifiestan su deseo de separación están presentes en la actualidad. La comida, aquí también, como veremos, tiene cosas que decir.

La investigación ha sido organizada en dos partes claramente diferenciadas. La primera, *La comida de indígenas chortís y ladinos*, esencialmente etnográfica y la segunda, *chortís y ladinos en la comida*, analítica.

La parte etnográfica se ha dividido en seis capítulos que pretenden recoger las situaciones de mayor significación, a mi juicio, en relación con la comida. He querido ordenar la etnografía de un modo diferente al habitual; en vez de sistematizar sobre la base de epígrafes férreos (sistemas de obtención, preparación y consumo de alimentos, ciclo de vida, ciclo ritual, prácticas religiosas...), he preferido que sean las propias situaciones cotidianas o festivas quienes vayan demandando las explicaciones etnográficas. Seguramente esta forma impide una visión global y estructurada porque datos sobre el ritual o el ciclo de vida aparecen salpicados a lo largo de esos capítulos,

pero sin duda esta manera resulta más natural, más cercana a la vida de quienes en cada momento vamos a ver comiendo, dando de comer y pensando en términos culinarios.

En el primer capítulo describiremos una jornada de comida cotidiana en Tunucó, en un tiempo de normalidad como es, por ejemplo, febrero. En el capítulo segundo veremos el contraste, la comida diferente, la comida "por gusto" en el mercado de Jocotán, una comida no para "sustentarse" sino simplemente para "alegrar" el cuerpo que suele tener su continuación en la borrachera. El capítulo tercero lo dedicamos a la comida en relación con la enfermedad, partiendo de las visitas, en la aldeas Las Minas, a una joven puérpera. En el cuarto nos adentramos en el papel social de la comida, la comida repartida a hombres y santos y sus implicaciones; las referencias concretas de las que partiremos para el análisis serán la descripción de una procesión de alimentos, un *recubal* en Suchiquer y la visita del Patrón Santiaguito a la casa de Don Joselino en Nearar. El capítulo cinco se centra en los *sikines*, las comidas de los muertos, profundizando en el valor de la comida como patrimonio de vivos, muertos y seres sobrenaturales; el *sikín* celebrado por Don Nicho en Tunucó Abajo nos servirá como referencia. El último capítulo lo dedicamos a la comida en el tiempo de la escasez, la comida en el invierno, destacando la voracidad de seres sobrenaturales en ese tiempo de mayor escasez para los hombres.

La parte analítica esta dividida en tres grandes bloques. El primero de ellos pretende ser un análisis de las preconcepciones relativas a la comida, todo lo que hay en la cabeza de indígenas y ladinos antes de enfrentarse a la comida en el plato: mitos, sueños y "viajes" al mundo de muertos que "hablan" de la comida en ámbitos diferentes; las clasificaciones que hay sobre la comida, los gustos y todo lo relativo a la emotividad ante los platos, las "maneras de mesa", los métodos de cocinado, la afectividad ante los alimentos más comunes y las maneras de ofrecer comidas mediante discursos reconocidos socialmente serán los grandes apartados de esta sección.

En el segundo bloque analizaremos la realidad dinámica de la comida. Cómo el movimiento de comida (físico y simbólico) se convierte en factor para el conocimiento del cuerpo, de la realidad social y de las entidades sobrenaturales.

En la tercera parte veremos de qué manera la comida deja, como resultado de

su movimiento, discursos sobre la diferencia que permiten establecer perfiles de identidad: discurso sobre la diferencia en los cuerpos, sobre las diferencias sociales y sobre las diferencias, digamos, ontológicas. Finalizaremos con unas páginas que analizan el papel de la comida, junto con el vestido y la palabra en la concepción del tiempo y en la reconstrucción de la realidad histórica.

Aunque en el título hablamos de comidas de chortís y ladinos, lo cierto es que la base del material y lo fundamental del análisis se refiere a los indígenas; no obstante son significativas las referencias a la comida ladina y, como vamos a ver, siempre está presente la referencia ladina para los indígenas y la realidad indígena para los ladinos; es por ello que, aunque hablemos con los chortís de su comida, la comida ladina siempre está presente. Y no sólo eso, sino que muchos indígenas ya dicen no sólo comer igual que los ladinos sino pensar como ellos en términos culinarios.

LA COMIDA DE INDIGENAS CHORTIS Y LADINOS DEL ORIENTE DE GUATEMALA.

"Los chicos del campo silban como pájaros. Pero un chico no debe silbar ni pelar la caña con los dientes. Menos chupetearla haciendo ruido con la boca, y menos esparcir a escupidas el bagazo ya molido por las muelas."

Miguel Ángel Asturias, *Leyendas de Guatemala. El alhajadito*.

"Todos nos sentamos alrededor de la lumbre para calentarnos, y yo me quedé mirando las llamas... cómo envolvían el comal en que se cocían las tortillas... Mientras mi madre hacía las tortillas, recordaba yo muchas cosas que ya se me habían olvidado; los sueños de mi madre, las cosas que los viejos cuentan, las penas y las alegrías de todos."

Ricardo Pozas, *Juan Pérez Jolote*.

1. COMIENDO PARA SUSTENTARSE. UNA JORNADA COMIENDO CON DOÑA GREGORIA Y DON LUIS. TUNUCÓ ABAJO .

"La suerte es la tortilla: esa es la mera palabra".

Son poco más de las cuatro y media de la mañana en Tunucó Abajo; Doña Gregoria, precedida por Chubasco, uno de los perros de la casa, baja a llamarme: "D. Julián, ya voy a echar mis tortillas"; por el humo que sale por el techo de palma del ranchito supongo que doña Gregoria lleva ya un buen rato levantada; al llegar a la casa está modelando con las palmas de sus manos la primera tortilla de la mañana, ya tiene molido el *nixtamal* ¹⁹ preparado la noche anterior. Ella lleva más de una hora en pie. Al levantarse tuvo que "alistar" el fuego y rápidamente ponerse a moler, a cocer frijol, a preparar agua para el café y a cocer más maíz para las tortillas del almuerzo; hoy algo más temprano que de costumbre porque tienen mozos en el "guatal" (parcela de tierra que se va a desmontar para sembrar milpa) y debe hacer mucha masa.

Cuando llego a la cocina, Doña Gregoria, como siempre, deja lo que está haciendo coge uno de los banquitos, lo coloca en uno de los rincones de la habitación y me lo ofrece: "*ahí'stá* el banquito, descanse".

¹⁹ Se llama *nixtamal* al cocimiento con cal del maíz. La cal es necesaria en el cocimiento para que la masa no *pixquee*, es decir para que no haya grumos y el grano se muele uniformemente. La intención del proceso de *nixtamalización* es quitar el hollejo o pericarpio (capa exterior del grano) que, además de ser indigesta interfiere la digestión de otros alimentos consumidos al mismo tiempo. La *nixtamalización* también provoca cambios químicos en el maíz; las proteínas, así, tienen mayor valor biológico. Además, nutrientes como la niacina, aunque después de la *nixtamalización* se encuentren en concentraciones menores, químicamente se han transformado en formas más digeribles (Museo Nacional de Culturas Populares, 1987: 22).

LAS CASA Y SUS ENSERES.

La casa de Doña Gregoria y D. Luis, como la mayoría de las de Tunucó está compuesta de dos edificaciones, en una de ellas se hace prácticamente toda la vida; es dormitorio y cocina; la otra, al lado pero sin paredes comunes, sirve de troja (granero) y, sobre todo, acoge el altar o "mesa" donde se hacen todas las celebraciones rituales.

La vivienda principal está llena de cosas; en el centro, el "poyetón" elevado a poco más de un metro sobre el suelo que sirve como fogón. Tiene dos hornillas pequeñas, para cocer en ollas maíz, frijol o café y una grande sobre la que se coloca el *comal*. En uno de los costados más próximos a la puerta, para que pueda recibir luz, se sitúa el molendero o mesa de moler, hecha de troncos donde se disponen las piedras de moler y el agua para beber en cántaros, además de los recipientes y vasijas que se usan con más frecuencia. Pegadas a las otras dos paredes de la casa dos "tapescos" más que sirven como camas; éstos son estructuras cuadrangulares de madera, con cuatro patas sobre las que se hace un entramado de pitas. Los "tapescos" son usados fundamentalmente como lechos pero también se emplean como sostenes de altares, arcones o ropas.

Además del "tapesco", para descansar, hay una pequeña hamaca, fabricada en la misma aldea con pita de maguey. Las hamacas que están en el interior de la casa las disfrutan exclusivamente los niños pequeños en tanto que otras más grandes, para los mayores, están en el porche de la vivienda; raramente, salvo los niños, las ocupan para dormir por la noche.

En la habitación no hay mesas; en realidad no son necesarias pues la comida se sirve en banquitos. Bancas y taburetes bajos, en cambio, son numerosos, hay cinco dentro y otros cuatro que permanecen en el porche de la casa.

Todo el suelo está lleno de cosas: ollas arrinconadas, algunas medio rotas, manojos de ocotes para alumbrar, tajos de petates, tusas de maíz... y no sólo el suelo, el techo también está repleto: cuelgan amarrados cuatro *yaguales* (entramado de pitas que atado al techo sirve para guardar alimentos donde se coloca la sal, cal, panelas y, sobre todo, tortillas no consumidas y endurecidas o cualquier alimento de manera que

ratas u otros animales no puedan llegar a ellos. También del techo de la cocina cuelgan mazorcas de maíz que se han seleccionado como semilla para la próxima siembra o elotes que van a madurar dentro y que necesitan humo para que no se echen a perder por gorgojos u otros insectos.

En las viviendas de un solo edificio normalmente no se usa "poyetón" sino que se hace fuego sobre piedras en el suelo pues al estar todos los utensilios más hacinados con el "poyetón" se perdería mucho espacio y se correría riesgo de incendio.

Un número significativo de familias, entre ellas la de Don Luis, tiene una edificación independiente que se usa como troja, altar y, en algunos casos, también como dormitorio. Lo normal es que esta habitación se use exclusivamente con ocasión de fiestas y para almacenar la cosecha. Su carácter sagrado hace que la construcción sea mejor que la de la cocina-dormitorio, a pesar de que casi no se hace vida en ella. Prácticamente todas las familias, salvo las que son evangélicas (en Tunucó no hay más de cinco familias), poseen un altar, aunque no esté en edificio independiente. Este se coloca sobre un "tapesco" y encima una o varias cruces de madera (preferentemente de cedro) apoyadas sobre la pared y frente a ellas, recipientes con maíz, frijol, cerillas, vasos, gasolina, velas y alguna imagen de santos. En esta habitación también suele encontrarse un mueble especial, el arcón, donde se guarda la ropa mejor, los papeles de propiedad de las tierra y estampas de santos.

Los principales utensilios domésticos son tazas, ollas de boca ancha, jarros, cántaros e incensarios. Las tazas se usan para tomar café y atol, pero en la actualidad prácticamente han dejado paso a los *guacales* de calabaza. Las ollas que se emplean para cocer maíz y frijol, tienen un diámetro de unos 20 centímetros; algunas llegan a tener hasta un metro y se utilizan generalmente para el cocimiento de jugo de caña y para hacer atol en celebraciones. Los cántaros de cuello estrecho se usan para almacenar agua; hace algunos años eran autóctonos (Wisdom, 1961: 161-181), pero en la actualidad se ha impuesto el modelo pokomán con acabado de "cebolla". Las ollas autóctonas, que perduran, son de color pardo, con ribeteados negros del calor de diferente intensidad en su secado al fuego y, contrariamente a las pokomanes, sin decoración; éstas últimas se decoran con motivos geométricos de color blanco sobre el

característico y uniforme color rojo intenso del barro. Los incensarios, usados para quemar copal en las múltiples celebraciones son recipientes semiesféricos con diámetro variable (entre 15 y 30 cm.) de cuyos bordes parten cuatro tiras semicirculares que confluyen en un punto central donde se coloca el asa. Un tipo especial de recipiente cerámico son los cajetes, semiesferas de unos 12 cm. de diámetro usadas ceremonialmente para ofrecer caldo.

Imprescindible en todas las viviendas de la zona es el *comal* que se emplea, sobre todo, para tostar las tortillas de maíz, pero también para tostar granos de maíz o de café. Los *comales* son circulares, de un diámetro aproximado de un metro, con un espesor 1,5 o 2 cm. y hechos de barro. En algunas aldeas como Tunucó Arriba o Matasano los hacen, pero la mayoría de aldeanos los compra en el mercado a los indios pokomanes de San Luis Jilotepeque.

Casi tan usados como los recipientes de barro son los de calabaza. Se hacen a partir del fruto de árboles o enredaderas silvestre o cultivados y su forma es muy variable. Tienen genéricamente el nombre de *guacales* aquellos semiesféricos u ovalados con un diámetro no superior a los 20 cm. y que se usan para beber líquidos; se obtienen del fruto del calabazo y son utilizados como tazones para café o atol o como platitos. Si es oblongo se empleará para guardar sal, café o cal. Cuando tiene forma de botella de dos cuerpos (un 8 con la mitad inferior más voluminosa) se usa para transportar agua y recibe el nombre de *tecomate*. Por último el barco (*legenaria laucantha*), que con un diámetro considerablemente mayor (más de 50 cm.) se emplea para comidas comunales y rituales y para llevar frijol al campo, cuando están trabajando los hombres.

Implemento esencial en todas las casas, aunque no se realiza en el área sino que es comprado a los indios pokomanes, es la piedra de moler o *metate*. Tiene tres pies, uno central en la parte exterior y dos en los ángulos superiores. Su tamaño aproximado es de unos 80 por 30 centímetros. A diferencia de otras piedras del occidente de Guatemala suelen tener una forma algo cóncava a la cual se ajusta la mano de moler.

Por último hay que hablar de un tipo de ollas de plástico cuyo uso se ha generalizado y que está sustituyendo a las de barro. Se usan fundamentalmente para

conservar y acarrear agua, tienen panza amplia y cuello estrecho y se decoran con líneas de colores, blanco y verde o rojo y verde. Su capacidad es de unos 10 litros.

Tantas cosas, en un espacio tan reducido (no más de treinta metros cuadrados) unido al incesante humo que se respira dentro hacen que el lugar sea especialmente agobiante.

María, la hija del esposo de Doña Gregoria, también está levantada y preparando café en una olla de barro. Hoy ha soñado y, como siempre que se sueña, contarlo es la primera preocupación del día; Doña Gregoria para un poco de trajinar para oír el "revelo" de María:

"Yo soñé un sueño, soñé que estaba en una casa y yo sentí que me dormía en una cama pero no era mi cama, aparecía que era un señor que vivía aquí nomás y que era la casa suya y su cama donde yo me había quedado, yo cargaba un mi vestido galán, pero cuando voy a mirar, ya no está mi vestido; buscando y no lo podía hallar, yo decía, de repente alguien me lo cambió; de tanto buscar lo encontré en una arca donde hay suficientes vestidos, pero todos rotos, bien jiroteados; yo me miraba todo desnuda, que hasta ganas me daban de llorar."

Doña Gregoria dice que ese no es buen sueño: "La gente lo está criticando a uno; están envidiando. Uno lo ven diario trabajando ¿por qué se mata a trabajar?, dicen... pero sólo en haciendo las diligencias se come."

Salomé, la mujer de Manuel, otro hijo de su esposo, incorporada en un "tapesco", trata de calmar el llanto de su hija Rosita que ya se prolonga por dos días. La pequeña, pegada al pecho de su madre es la primera que está desayunando. Rosita no está creciendo "alentada"; dos meses atrás estuvo en el Dispensario Bethania, en Jocotán, gravemente desnutrida; volvió recuperada pero nuevamente está enferma; "así son los ischocos" dice resignada su madre.

LA INFANCIA.

El período más crítico en la vida personal es la infancia. Sacar adelante un pequeño obliga a tener con él cuidados especiales sobre todo en lo que se refiere a su alimentación, el control de sus movimientos y la protección ante visitantes que lo pueden dañar.

Tres adjetivos califican al niño desde que nace hasta que supera los cuatro o cinco años : "frialdad", "debilidad" y "ternura". El niño nace extremadamente "frío" y "sin hacer", sin que su formación esté culminada; su cuerpo no está conformado y los desvelos de la madre irán encaminados a proporcionar "calor" al pequeño y a que ese cuerpo metonímicamente representado en su estómago se "amacice"; "calor" y "fortificación" se adquieren a través de la comida y evitando el contacto con personas peligrosas que lo podrían debilitar aún más.

A lo largo del primer año y medio o dos años la alimentación básica del pequeño será la leche materna que, por la especial alimentación de la madre durante el puerperio, será determinante en la transmisión de "calor" al niño. Como veremos después, es una alimentación centrada en el consumo de productos "calientes", imprescindibles no sólo para la propia madre sino también para que la "frialdad" del niño, al nacer, vaya perdiéndose con un suplemento de "calor" que le llega por la leche. Durante cinco o seis meses esa va a ser su alimentación exclusiva ; a partir de entonces se suplementará con el primer acercamiento a los alimentos básicos de la zona: tortillas, frijol y café. Con esa combinación se conseguirá que, además de seguir adquiriendo "calor", el niño vaya "macizando" su estómago, vaya "fortaleciendo" su cuerpo.

En algunas aldeas, como Suchiquer, tal como nos explicó Doña Carmen, una de las parteras, el suplemento comienza a darse a los dos meses:

"Nosotros acostumbramos a darles algo de comer a los dos meses, cafecito y tortilla, dos tiempos; también caldito de frijol, sopita, una cucharadita por tiempo. Se da esto para que el niño vaya aprendiendo, entonces crece más rápido, se engordan, agarran más fuerza, empiezan a dar más movimiento... por eso se les enseña a comer eso. Posiblemente hay otras cosas, incaparina, como recomiendan, huevos, atol... pero aquí eso es lo que acostumbramos. Nosotros no

hemos criado niños con incaparina. El varón jala más del pecho y necesitan comer algo más, porque el pecho no es suficiente, para que amacice el estómago."

A los dos años, cuando el niño deja de mamar y ya pide "sus tortillas" y "su caldito de frijol" o "su poquito de café" el pequeño estará preparado para la alimentación normal, aunque habrá que tener presente la cantidad de comida a la hora de suplementar la leche con tortillas o frijol y el hecho de ir incorporando de manera lenta la nueva comida.

En esos dos primeros años las preocupaciones de la madre no sólo deben ir encaminadas a qué dar de comer sino también habrá de preocuparse por el cuánto y el cuándo de la alimentación. El pecho deberá darse regularmente a cada momento que el pequeño lo pida, si por descuido no sucede así se corre el evidente riesgo de que el informe estómago del pequeño se "empache".

Otra de las preocupaciones fundamentales en estos primeros años será controlar los esfínteres pues así la madre no sólo se evita estar revisando al pequeño para mantenerlo limpio, sino también permite que vaya incrementando su "fortaleza" pues se piensa que el defecar sin control hace que el niño pierda "fuerza" cuando más la necesita. Hacia los tres años los niños ya suelen apartarse para hacer sus necesidades solos y si no lo hicieran podrían ser avergonzados por sus padres.

En el otro tapesco que hay en la habitación duerme Agustín, el único hijo que tienen en común Doña Gregoria y Don Luis, indiferente al palmoteo de su madre.

En el centro del cuarto, el poyetón humea; sobre uno de sus extremos, el *comal* está ya caliente para comenzar a recibir tortillas; a su lado, en una de las hornillas pequeñas hierve caldo con frijol y en la otra el agua está ya lista para el *pinol* (café de maíz); en la hornilla grande, el maíz sigue cociendo. Junto al "poyetón", una astilla de ocote (tea de pino) ilumina tenuemente poco más que el *comal*.

Doña Gregoria se mueve rápido entre la piedra de moler, donde está la masa,

y el *comal*. Coge un puñado de masa, hace una esfera con ella, la presenta en su mano izquierda y con la derecha la va aplanando con giros semicirculares; cuando la masa apelmazada tiene un grosor como de un centímetro comienza a "tortear" usando sus dos manos, palmea las superficies, una con cada mano, al tiempo que las va girando de izquierda a derecha; sólo, a veces, deberá usar sus dedos para que queden perfectamente redondeadas. En menos de un minuto está hecha la tortilla. La dispone en el *comal* y da vuelta a la que había previamente. Continúa el trajín del *metate* al *comal* hasta que hay cinco o seis tostándose. Cada tortilla se voltea tres veces, en el lado donde se dispuso inicialmente se deja hasta que se infla "como vientre de sapo"; después la retira del centro del *comal* y las va apiando en un extremo del mismo. La primera tanta está lista cuando llega Don Luis.

Desde que Rosita comenzó con su llanto compulsivo, D. Luis ha dormido en el cuartito de al lado que se usa como troja y donde está el altarcito de la casa. Me da los buenos días y me pregunta lo mismo que siempre: si descansé bien, si me molestaron las pulguitas y si hoy voy a salir "a andar". Le digo que por suerte las pulguitas molestan menos y que hoy me quedaré en casa y luego, al medio día, iré con Doña Gregoria al *guatal* a llevarle las tortillas: "si vamos ligero, primeramente Dios, de esas horas ya habremos terminado la tarea... ahí lo voy a esperar". Prácticamente esa va a ser nuestra única conversación durante el desayuno. Inmediatamente Doña Gregoria le presenta un plato de frijol con abundante caldo, un *guacal* de *pinol* y le acerca una canastilla con las seis primeras tortillas envueltas en una servilleta; todo lo dispone en un extremo del poyetón. Ella continúa echando tortillas mientras María sigue moliendo y Don Luis, con parsimonia abre la canastilla, retira los extremos de la servilleta y, humeante, saca la primera; cubre el resto con la servilleta, hace un canal con su tortilla que, a modo de cuchara, le permite comenzar a comer los frijoles. Enseguida llega mi plato de frijol, con cuchara, y mi *pinol*. Continúa la molienda mientras desayunamos, las tortillas que van estando listas las coloca en la canastilla, de manera que siempre vamos comiendo las que recién salen del *comal*. Por cada una que como yo, Don Luis come tres. Con nueve tortillas D. Luis se siente suficientemente reconfortado para salir

a trabajar ²⁰; el caldo de frijol se lo ha bebido directamente del plato y, todavía, pide otro *guacal* de café de maíz; en diez minutos ha terminado su desayuno; cuando sale a buscar su machete para marchar al *guatal*, yo todavía estoy con la tercera, y última, tortilla. Como todos los días al terminar mi tercera tortilla cumplo con fórmula de cortesía: "muchas gracias" y Doña Gregoria como siempre responde "provecho" (en otras ocasiones dice "bueno" o "vaya"), antes de lamentar que tal vez no me gustan bastante sus tortillas porque sólo como tres. Como siempre le respondo que no "tenga pena", que con tres estoy sustentado... "¿cómo puede, una gente grande, estar sustentada con tres tortillas?"...

Agustín se levanta también y, sentado sobre un tapesco, toma sus frijolitos, sin apoyar el plato en ninguna parte; lo sujeta con una mano y con la otra va metiendo las tortillas; él se come cinco. Cuando va a la escuela come cuatro pero hoy acompañará a su padre al campo.

LOS PRIMEROS AÑOS DE LA VIDA.

Hasta los cuatro o cinco años los niños indígenas deambulan cerca de la casa, con escasas ropas y normalmente descalzos. Los pequeños, en estos primeros años de su vida suelen jugar con animales domésticos, con pequeños objetos de barro y madera y, cuando son algo mayores se construyen sus propios trompos y pelotas de hojas de plátano o palma amarradas con pita.

A partir de los seis años, y aún antes, comienzan a ayudar a sus padres: ellas cuidando a sus hermanos pequeños, "chineándolos" (meciéndolos) moliendo maíz, haciendo tortillas o llevándolas calientes a la milpa donde trabajan los varones,

²⁰ Aunque varía dependiendo de los trabajos, de la época y del apetito del cuerpo, podemos establecer que el consumo medio de maíz, en forma de tortillas, de un campesino está entre 6 y 8 cada tiempo de comida; cada mujer entre 4 y 5 y cada pequeño 3 o 4. Cada tortilla pesa aproximadamente unos 50 gr., algo menos de la décima parte de una libra, de manera que diariamente se hacen unas 100 tortillas en cada familia media de la zona (dos adultos y 5 niños) lo que supone un consumo medio de 10 libras diarias (algo menos de 5 kg.) y un quintal cada 10 días. En el pueblo se comen menos tortillas y de menor tamaño; raramente un adulto come más de diez al día; incluso van siendo cada vez más frecuentes los desayunos y las cenas con pan, sobre todo en los grupos de posición elevada.

acarreando agua y leña para el hogar y aprendiendo las artesanías femeninas de la zona; los niños comienzan a tarear en la milpa y ya se les encomiendan también labores de búsqueda y acarreo de leña. A los ocho o diez años los niños ya tienen su *mecapatl*, su bolsita o *matate*, su sombrero, sus primeros "caites" y su machete que son los implementos claros de su quehacer campesino ²¹.

En toda la zona, y diseminadas en radios de seis u ocho kilómetros se encuentran escuelas unitarias construidas por el Gobierno y otras instituciones no gubernamentales. Esas escuelas están atendidas por maestros rurales, pero la escolarización en las aldeas es precaria, primeramente porque durante las épocas de más intensa labor en el campo o cuando sucede algún acontecimiento extra en la comunidad, los niños no acuden a clase y en segundo lugar porque las malas condiciones de trabajo de los maestros los desmotivan y hacen que el horario lectivo sea insuficiente, no superando las 10 horas a la semana ²².

A los diez o doce años los jóvenes ya realizan con soltura todas las actividades que pueden hacer los mayores y, hacia los quince o diecisiete años estarán en

²¹ La transición de la infancia a la juventud adquiere sentido cuando los padres compran un pequeño machete a sus hijos; "ya no es niño, ya tiene su machete", se dice. Para el pequeño, aunque desde antes ha jugado con algún machete de madera ese es el regalo que más le agrada y pasa las primeras jornadas cortando todo lo que encuentra a su paso. En las niñas la transición se hace patente cuando son capaces de hacer sus primeras tortillas; "ya me ayuda (dicen las madres), puede hacer tortillas"; incluso antes van haciendo figuras de lodo que pretenden asemejar a las formas de las tortillas.

²² Girard da una explicación simbólica al escaso gusto del indígena por la escuela: "Esta aversión a una educación escolástica formal se explica por el concepto que tienen los indígenas acerca de la educación de sus hijos; estiman que su progenitura viene al mundo con el objeto primordial de consagrarse, como ellos, a los trabajos agrícolas, especialmente al cultivo del maíz que desde tiempo inmemorial es el mantenedor de la raza... El niño tiene su escuela en la milpa y la niña en la casa; en estas condiciones la educación, formada exclusivamente por los padres bajo la supervisión de los abuelos, consiste en el desenvolvimiento del individuo para bien de la comunidad, pues es esta la meta que da sentido al proceso educacional." (1949-a: 195-196). Similar observación fue realizada por Wisdom: "El padre corriente afirma enfáticamente que lo único realmente importante que un niño tiene que aprender es el trabajo en la milpa, y que la única actividad valiosa que las niñas deben aprender es el trabajo doméstico" (1961: 342). Nuestra observación, cincuenta años después de aquellas nos invita a pensar que, hoy en día, son las necesidades familiares y la falta de medios lo que provoca la escasísima respuesta indígena a la escolarización.

disposición de emparejarse para formar una nueva familia.

D. Luis vuelve a la cocina con su machete *pando* y, antes de despedirse se dirige a Doña Gregoria: "vayan a buscar remedio para la Rosita". Sin esperar respuesta, me mira y se despide: "ahí nos vemos", "va, pues", le digo. Agustín lo sigue con su machetillo y un *tecomate* con agua ²³. Cuando se van todavía no ha amanecido.

Al salir los varones de la casa, Doña Gregoria saca unas hierbas de uno de los vasares que cuelgan del techo y las echa en un recipiente con agua que está hirviendo en la hornilla donde antes cocía el frijol; va a preparar un "agüita de remedio" para Rosita. Cuando el remedio está cociendo Doña Gregoria coge su primera tortilla, pasadas ya las 6 de la mañana. En un *guacal* se sirve café y en otro caldo de frijol, prácticamente sin ningún grano. En menos de diez minutos doña Gregoria ha comido seis o siete tortillas casi frías, se ha bebido su caldo de frijol y un buen *guacal* de café. Lo ha comido de pie, apoyada en el *tapesco* donde está la piedra de moler.

María vuelve del patio con una olla de *nixtamal* ya lavado y listo para moler.

²³ Los implementos del campesino son sencillos y escasos. Al salir al campo normalmente el machete es imprescindible. Los machetes propios del trabajo son el machete "pando" y el machete "de corte". Se usan de diversas maneras: golpeando horizontalmente para cortes transversales, golpeando con la punta para los cortes longitudinales, empleando la curvatura para desenterrar plantas de raíz, usando el contrafilo para golpear... El filo corvo del machete termina en un cuello vaciado donde se inserta el mango de madera que se une al hierro con tiras de cuero o alambre. Aunque el machete en sí es fabricado por los propios indígenas, el hierro del mismo deben buscarlo en el pueblo donde hay varias herrerías o comprarlo el día de mercado. Existe otro tipo de machete generalmente usado por los campesinos; es el machete "corvo", objeto de tantas desgracias que ha hecho que estas comunidades del oriente guatemalteco tengan fama de violentas y "macheteadoras" y los campesinos de "macheteadores"; el "corvo" no se lleva a la milpa, es más un machete de paseo: cuando se baja al pueblo, cuando se camina por la aldea, cuando se acude a una invitación y, parece esencial, cuando se llega a una chichería. Tiene una longitud cercana al metro y filo cortante por sus dos aristas. Además de los machetes, en épocas de siembra se usa el palo sembrador o *chuzo*. El palo de cavar tiene una longitud como de 2 metros, terminando en una punta de hierro de unos 12 cm. También en esos tiempos los campesinos acuden con su *bucul*, recipiente de bejuco, abierto en una de sus bases que, enlazado por una cuerda y colgado al cuello se usa para depositar las semillas de maíz y frijol que serán empleadas en la siembra. También es común el *tecomatillo* o *tecomate*, calabaza en forma de ocho, en la que se lleva agua a la milpa.

Lo deja al un lado del poyetón tapándola con una hoja de plátano. Coge cinco tortillas de la canastilla; mientras, se sirve un caldo de frijol más ralo que el de su madrastra; ahora sí, casi es solo caldo. Se echa también un *guacal* de café y se aparta del centro de la cocina. Igual que Doña Gregoria, María come las tortillas recostada, ella en el poyetón; va comiendo las tortillas y tomando tragos del caldo de frijol; al final, bebe de cuatro grandes tragos todo el *guacal* de pinol. María ha sido más rápida que nadie en el desayuno, no ha tardado más de seis minutos. Al terminar y ofrecer a su madre los trastes usados dice la fórmula "gracias" y Salomé, Doña Gregoria y yo respondemos con "provecho" o "vaya". Nada más terminar, Doña Gregoria, se dirige a María: "¡andate por lenya!, hoy tenemos que echar bastantes tortillas". Desde que hace unas semanas vinieron a pedirla los padres de un muchacho de la aldea La Arada, Doña Gregoria está dirigiendo y controlando todas las tareas de María: "vas a traer un tercio, tené cuidado no vayás a traerla verde y así, que sean bien menuditos los lenyitos".

LOS EMPAREJAMIENTOS.

Muchas veces el control y recomendaciones de la madre se inician en el momento de la primera menstruación. Entonces, la madre suele instruir a su hija sobre el significado y las precauciones que debe tener cada mes y que implican, normalmente, el sometimiento a una determinada dieta alimenticia y la restricción de realizar determinados trabajos.

El comienzo de la vida en pareja se hace realidad, normalmente, a una edad que va desde los quince a los veinte años entre las mujeres y desde los dieciocho a los veintidós entre los varones, siendo los extremos más bajos los que predominan en las aldeas y los más altos aproximados a los modos de los pueblos.

Resulta especialmente dificultoso sistematizar las maneras de comenzar las relaciones de noviazgo y las ceremonias de boda o de inicio de vida en común. Costumbres más o menos latinizadas se van imponiendo en algunas aldeas y la presencia más o menos intensa de la iglesia católica a través de Delegados de la Palabra, Catequistas, miembros de la Promoción Femenina o Promotores Rurales de

Salud influyen en los cambios en las relaciones de noviazgo y matrimonio. Con las precauciones que hay que tener al generalizar, podemos decir que se dan tres formas de uniones de pareja en la zona: la que se realiza con consentimiento paterno y con ceremonia religiosa en la iglesia del pueblo, aquella que también conlleva consentimiento paterno y el consiguiente proceso "ceremonial" de petición de la novia, aunque no se celebra ritual religioso y, por último, aquellas que se materializan entre los propios jóvenes y que suponen el "robo" de la muchacha por parte del chico.

Digamos algo de los modos de acercarse y las celebraciones.

El inicio de relaciones entre jóvenes. Don Juanito, uno de mis mejores informantes de Suchiquer me explicó claramente como eran las fórmulas de acercamiento:

"Las relaciones de los hombres con las mujeres es que primero empieza a conocerse la pareja, se empiezan así a molestar en chiste, empiezan a conversar entre ellos... si la patoja le cor.vino que se case entonces, sí... el patojo empieza a hablarle, empieza a prometerle algo que le llegue a la patoja... si la patoja no quiere, también dice: yo para aceptar aceptaría todas sus palabras que usted me promete, pero fíjese que yo no tengo todavía esa decisión de apartarme, que todavía quiero seguir sola... entonces usted mejor búsquese otra, que yo no tengo esa voluntad. Y si los dos se quieren, empiezan a platicar y una vez que tienen conversación, dice la muchacha: si quiere que siga con usted conversando, si quiere que sea yo su esposa, entonces llegue a la casa y platique con mi papá... entonces platican ustedes, entonces mi papá me preguntará a mi, yo contestaré que sí... ya podemos quedar nosotros francos para platicar, pasear, andar juntos... cuando usted quiere llevarme voy con mucho gusto pero tengo el permiso de mi papá".

En los primeros encuentros, está normado que la muchacha se manifieste esquiva y no complaciente para ofrecer al pretendiente una imagen de persona que busca seriedad en las relaciones, así lo afirman en Tunucó:

"Cuando un hombre quiere juntarse con una mujer le dice que yo te voy a llevar, te voy a asistir, voy a ser el hombre que va a cumplir... lo que le voy a decir que lo voy a pensar todavía... si Dios dice que con usted es, con usted voy a vivir y si no pues con otro, esa es la mera palabra... a los ocho días... ¿qué pensaste? pues yo no pensé nada ahorita, olvidate... al fin aquí no hay

palma de mi mano... si trabajo como, pero hombre no... es la mera palabra... si a la terminación le dicen que sí, sí se casan, y si no, que se vayan a coger lodo... La mujer tiene que hacerse dura, si es blandita es lo que quieren los hombres, porque los hombres es igual a los perros, porque los perros olfatean una chucha y lo miran que ya está echando el olor, se amontonan todos... Pueden salir a escondidas si es el gusto con el muchacho, pero si se va escondidas si la están golpeando, macheteando la cabeza... es su gusto, como no quiere estar sola, aparte sería que hubieran recibido la dona... pero como a su gusto fue hallar al muchacho, si le están pegando, que le peguen... ya no es responsable ninguna gente... es igual a una *chumpa* que a lo mejor se fue a hallar *jolote*... vino o no vino... ¿quién es responsable?... otra cosa es si el papá recibió la dona, si la están golpeando a la hija tiene que ir a ver... si es vergueador el muchacho, la estarán jodiendo va a decir: no pegué a la muchacha, que no es en la calle donde la hallaste, en casa la vino a buscar... siempre hay remedio, y el que se va a escondidas no hay remedio."

Por esos indicios podemos asegurar que el deseo fundamental de la mujer a la hora de unirse en matrimonio es que su pareja la pueda alimentar; no va a pensar en edad o condiciones físicas del hombre sino en sus posibilidades de trabajar, "en su palma de la mano" con la que hará las tortillas a diario.

Aunque lo normal es que sean los propios jóvenes quienes busquen pareja a veces son los padres y padrinos quienes van a intervenir ²⁴.

Formalización de relaciones y visitas de los padres. Cuando los jóvenes han quedado de acuerdo sobre la sinceridad o la conveniencia de su relación, el muchacho se encargará de formalizar su intención de casarse con los padres de ella y, posteriormente entre los padres se ultimarán los detalles. Don Juanito, sigue diciendo cuáles son:

"Una vez llegó la primera vez, el patojo dice: mire, tal Fulano, vine a

²⁴ Según Girard (1949-a-), "el padrino toma especial interés en casar a su ahijado si este ha alcanzado el límite máximo de la soltería, 22 años, sin haber dado los pasos necesarios para casarse." Aunque esto no lo he observado, sí, en cambio, he comprobado la participación de los padres en la petición de una joven para su hijo. Esto lo observamos en Tunucó Abajo, cuando llegaron a pedir a María los padres de un joven de 17 años. Los jóvenes no se habían hablado nunca y simplemente él la había visto varias veces lavando en el río o llevando agua a la casa; es más durante las cinco semanas que transcurrieron hasta la boda civil los novios no se vieron ni un solo momento. El día que se celebró la boda bajaron al pueblo los padres y los contrayentes y a la vuelta la nueva pareja se dirigió a la casa de los padres de él, no hubo fiesta ni motivo de especial alegría porque el muchacho es evangélico.

visitarlos para ponerle una propuesta, conviene o no conviene, pero yo estoy tan interesado en pedir la mano de su hija a ver si usted quiere aceptarme como familia... ah, pues yo todavía no he pensado, contesta el viejito, porque mi hija no lo tengo por demás, tal vez usted ahorita anda con aquella intención que la quiere, pero una vez que la tenga usted no la va a estimar como yo la estimo que está en mi poder, porque yo la quiero mucho y usted por el momento dice que también la quiere, pero al cabo de tanto tiempo creo que usted no lo va a cumplir, fuera que nomás lo quiere engañarla para jugarla y después abandonarla y tal vez dejarla hasta con hijos; entonces este problema hay que pensarlo porque no es una cosa para un ratito, sino que es para siempre; hay que pensarlo... entonces dice el patojo: bueno, pero si usted me toma a bien lo que yo digo, puedo regresar. Entonces los papás de la muchacha dicen: si, puede regresar para ver qué decidimos, para ver qué dice la muchacha, porque sabe usted que una cosa barata sale cara... Tal vez a los tres o los ocho días vuelve el muchacho: aquí vine para ver qué solución me da al convenio que he venido a proponer, que si me recibe como hijo o es que me despide... entonces, los papás dicen (si el patojo y la patoja tienen conversaciones)... en las dos veces dicen: he pensado que mi hija dice sí, entonces yo lo que ella quiere no se puedo negar, porque a veces tal vez la suerte estaba en la persona y uno por buscar, a veces no escoge lo bueno... si se quieren ustedes, pues yo también los quiero los dos ustedes; entonces, si el muchacho pide casamiento y tiene permiso de los papás, entonces tienen unos meses de cuatro a seis meses, de novios o un año... tienen que andar paseando con la patoja, cómo es el genio, qué come o cómo come, cómo es su costumbre y así más o menos va conociendo... si terminado el plazo, sigue igual... los papás de la patoja dicen al muchacho: cuándo piensan casarse... bueno, dice el muchacho, yo puedo poner este plazo, ustedes decidirán... si el muchacho conviene el trato con los papás de la muchacha, dicen: mire, si ustedes quieren casarse lo más pronto, pues tal día usted trae la ropa, pide zapatos si usa zapatos, fustanes, vestidos, *blaziers* (sujetadores), si gustan y si no gustan sólo piden fustanes, zapatos y tal vez unos prendedores, ganchos para el pelo y después van al casamiento... piden a los papás del muchacho que venga a hacer el convenio entre papás, si está de acuerdo que el hijo se case con la hija... entonces llegan los papás del muchacho y el hijo, los tres... entre ellos hacen los planes... los papás de la muchacha aconsejan a la muchacha: que cómo es vivir en matrimonio y tratar los hijos cuando vengan, tratar los suegros con amabilidad, no portarse mal con el esposo; después dice el padre de la muchacha a los del muchacho: pues su hijo vino aquí a poner una propuesta, que él quiere recibir la mano de mi hija... entonces, yo quiero pedir si usted está de acuerdo que mi hija se case con su hijo; entonces los papás del muchacho dicen: pues para mi es mucho gusto tener a su hija en mi poder, tomo a su hija como hija mía, así que para eso no tenga pena porque nosotros nos responsabilizamos hasta el tiempo que Dios diga, en el tiempo que nosotros también nos de la salud, nosotros somos responsables".

La iniciativa para la consolidación de relaciones las toman los padres del muchacho ²⁵. Es normal que los padres de la muchacha acaben aceptando al pretendiente, pero, sobre todo la madre, tratará de prolongar durante algún tiempo el noviazgo para comprobar la perseverancia del joven y conocer que sus intenciones son serias. Doña María, de Limón, recordaba las precauciones y consejos de su madre.

"Yo vine, me trajo el amor, porque Mariano me pidió con mi mamá, mi mamá me entregó con él, tiene 26 años que me casé con él. Mi mamá decía que no hay que creerle a ningún varón, porque los varones quieren aprovecharse de las hembras y cuando estén desengañados se van, entonces la confianza no se le da a ningún hombre. El estuvo un año van cartas, y ella no le contestaba... decía que en primer lugar yo tenía 13 años, era muy prematuro, él tenía 23; pasando un tiempo, viendo que él seguía con las cartas... después mi mamá dijo que le había gustado. Entonces una vez en Esquipulas, paseando con una mi hermana, hizo el intento de llegar él un lunes de Pascua me dijo mi mamá: a mi me gusta, te vas a casar con él... yo estaba tejiendo petate en el suelo y le dije: mamá cómo dijiste que no me iba a casar con él que estaba bien chiquita y ahora qué es lo que piensa... no, es que no te vas a casar ya mero, dos años y si en dos años no se arripiante es que te quiere... y de trampa, ajustando un año, le salió el trabajo en el pueblo... entonces se alargó el tiempo otro año, por fin ajustó tres, en febrero... mi mamá me decía: no me le vas a dar confianza todavía, él siempre viaja al pueblo, quizá ha conocido mejores muchachas y te va a dejar a vos por ser de la aldea, no me le vas a dar confianza, cuando él llegaba ella me le daba sus regañoncitos y el siempre aguantaba..."

Además de éstos, los padres dan, previamente a la boda, otros consejos para que la vida matrimonial sea armónica y tanto el marido como la mujer conozcan cuáles son los requerimientos culturales que se asignan al hombre y a la mujer; algunos nos los contó D. Ricardo, de Tunucó Arriba:

"Cuando un hijo se va a casar, los papás tiene que dar consejos: que él tiene que trabajar para mantener la mujer, comprar salita, comprar jabón, jaboncito, cordoncito para que se teje el pelo y la sal no debe faltar hijo, ponela pa que coma la mujer. A la mujer, tiene que agarrar la piedra pa que mantiene su esposo, tienen que ver a su esposo donde se encuentra trabajando con un trasto de frijol y un su tecomatillo de café pa que come el hombre donde está trabajando... así se debe dar consejo a una hembra. Porque ya se sabe que un

²⁵ Girard (1949 -a-: 197) indica que la petición ritualizada puede provenir también de los padres de la muchacha.

suegro, ante Dios, son segundos padres y segunda madre ante Nuestro Señor y ante la Divina Reina... un suegro es padre, una suegra es madre ante la Divina Reina, hay que platicar por mamita y por papito."

A veces, si los novios sospechan que su intención de emparejarse no será recibida con agrado por los padres o si tienen deseo de unirse de inmediato, recurren al "robo" de la muchacha, aunque las consecuencias para ella puedan ser desagradables puesto que al ser la presión social menos fuerte sobre éstas parejas la relación se hace más laxa. D. Juanito nos explica, ahora, esta forma de unión:

"Más que casado, los patojos se juntan. Cuando la muchacha y el muchacho empiezan a quererse y los papás de la muchacha no les parece... entonces la muchacha si tiene mucho interés, se va con el muchacho, la "roba", o sea que se une. A los pocos días, tal vez los papás quedan enojados al saber que su hija tal persona la "robo"... quedan enojados, pero un papá nunca se enojó para siempre... entonces la muchacha tal vez tarda un mes que no llega a pasear, pero a los dos meses llega a visitar la mamá, busca la hora que el papá no está, llega y se conversa con la mamá ver si lo reciben bien y pregunta si es conveniente que aquel muchacho llegue a pasear; entonces dice: el muchacho me manda a decir que tiene deseo de venir a visitar, pero ustedes no se si estarán de acuerdo; entonces la mamá contesta: conmigo no tenga pena, falta que ver con su papá, entonces yo le voy a preguntar, enseguida les avisaré; tal vez al día siguiente se encuentran otra vez.. dice que sí, tu papá dice que no está enojado, entonces pueden llegar... entonces pueden hacer lo mismo como si se hubieran casado: el suegro empieza a aconsejar al yerno: ya que te hiciste responsable de mi hija, quiero que la apoyes, que la quiera a como yo la quería, que seas responsable con los hijos que vengan y también, ya que no se pudo llevar casamiento antes que se la llevara, pero para mí, siempre si ustedes se casan me quedará satisfecho..." ²⁶.

²⁶ Igual se piensa en Candelero respecto al plazo del enojo de los padres: "En la aldea se unen escondidas y los papás quedan a disgusto un año... los papás de la muchacha y cuando pase el año ya se van conformando... como miran que está en la casa... media vez que sea gusto de ellos... se resiente uno que lo saquen y lo dejen botado, pero que lo lleven a la casa no, a comer van; se van porque quieren tener hombre y el hombre la "roba" porque quieren tener mujer." (Doña Petronila/ Candelero).

María, acompañada por Chubasco sale de la casa cuando está amaneciendo en Tunucó.

Salomé no ha hablado ni una palabra todavía. Ella es bastante callada siempre, pero hoy a las preocupaciones que tiene desde hace unos meses se suma la que siente por el llanto de su hija, lo que le da una apariencia más introvertida todavía. Ella no ha desayunado aún, ahora está dándole pequeños traguitos del remedio que preparó Doña Gregoria a su hija y, antes, no ha hecho otra cosa sino tratar de aplacar el sollozo de Rosita meciéndola y dándole pecho que la pequeña ha rechazado. Después de darle el "agüita" parece que Rosita se ha calmado; Salomé echa el caldo de frijol que queda en la olla en una taza y ahí trocea una tortilla que Rosita consume con fruición; se bebe el caldo de la taza y, todavía, pide otra tortilla; ese momento de calma lo aprovecha Salomé para tenderla en la hamaca; sentada en un tapesco puede mecer la hamaca y comenzar a comer las tortillas que le ofrece Doña Gregoria: seis tortillas recalentadas y un *guacal* de *pinol*; para ella ya no ha quedado caldo de frijol; de todas formas Salomé dice no tener hambre, que se está comiendo las tortillas "por comer", pero que no tiene ganas; a duras penas, lentamente, se come cuatro tortillas; previamente las rocía con sal (como siempre que no se toman frijolitos) y bebe el *pinol*; Rosita, mientras, se ha dormido en la hamaca.

La vida de Salomé se ha complicado en los últimos tiempos. Hace dos meses que su esposo, Manuel, falta de la casa. Bajó un domingo al mercado de Jocotán y ya no lo volvió a ver, no lo volvería a ver nunca más;²⁷ . Una semana después Don Luis se enteró de que el ejército lo había "agarrado" y que estaba "sirviendo" en la Zona de Chiquimula ; aunque intentó ir a verlo inmediatamente, no pudo hablar con él hasta un mes después²⁸. Salomé, está embarazada de cuatro meses; por supuesto que sigue

²⁷ Salomé murió en junio de 1992, durante el parto del que sería su segundo hijo. Doña Gregoria asegura que Cristina, anterior mujer de Manuel, celosa, quemó dos candelas de sebo para matarla.

²⁸ Pocos de los jóvenes varones, tanto del pueblo como de las aldeas acepta voluntariamente acudir al servicio militar que es teóricamente obligatorio. A los muchachos de la aldea no les queda más remedio que mantenerse ocultos en su comunidad; confiando que el comisionado militar no los entregue. No obstante, librarse, para ellos, es cuestión de suerte. Algún día, al

haciendo todos los trabajos que le encomienda su suegra y aún con más tesón pues ya debe ir pensando en dejar de amamantar a Rosita porque, aunque la pequeña no ha cumplido todavía los dos años, con el nuevo embarazo no sería bueno ni para la pequeña ni para el que está "en vientro", y cuando deje de mamar, será una nueva boca en la casa ²⁹. Además, si nunca es apetecible "irse de nuera", mucho menos lo es estando sola, sin el marido. Doña Gregoria es buena con ella y no le da muchos "regañoncitos", pero conoce también que a la primera mujer de Luis "la corrió" Doña Gregoria, a pesar de que era la nieta de su hermana. Cuando estaba Manuel en la casa las ocasiones de fricción con su suegra se reducían porque vivían en el ranchito contiguo que Luis hizo cuando llevó a la casa a Cristina, su primera mujer, pero ahora ella y su hija han tenido que trasladarse a la casa de los suegros y está siempre bajo la mirada de la dueña de la casa ³⁰.

mercado dominical llega un camión del ejército que "recluta" a los jóvenes de apariencia indígena que se encuentran, sin notificarlo a sus familiares y desoyendo todas las excusas que éstos ponen, incluida la de ser padres de familia, como era el caso de Manuel.

²⁹ Los padres deberán tener precaución para que en el tiempo de amamantamiento no quede la mujer nuevamente embarazada; sobre todo si el pequeño es menor de un año. Si ello ocurriese habría que despechar al niño antes de los seis meses de embarazo pues, a partir de entonces, se piensa que la leche pertenece al que está en el vientro. El problema en ese caso se plantea para niño de pecho, que deberá dejar de mamar sin que su cuerpo esté totalmente "calentado" siendo así más fácil que en niño contraiga la enfermedad denominada empacho que describiremos posteriormente. Doña Sofía, comadrona de Tunucó, así nos lo explicaba: "... cuando va a venir otro nene, de seis meses, ya vamos despechando, para que no entre daño por esa criatura que está dando leche... la leche ya está encujada para el otro, por eso ya no se puede dar de mamar... Muchas mujeres dejan de dar de mamar a un niño cuando se embarazan de otro: ya es una leche ruina que está tomando ese niño, ya es una leche agua, rala... ya está en costal, entonces eso sí daña a varias personas, pero hay familias que no. Tal vez un mes falta para que venga la otra criatura, entonces lo quitan... hay muchos que de seis, ocho meses les quitan el pecho por motivo que ya están entretenidas con otro y es donde más la criatura se aniquila, más luego se mueren porque se les seca el cuajito... aunque tomen o coman algo, pero no es igual a la leche... se seca el cuajito, se aniquila, se quedan sequitos ya crían como una gastritis y se mueren de una vez, es raro que crezcan."

³⁰ La vida de esposos se inicia cuando la pareja (con o sin ceremonia previa) se encamina hacia la casa de los padres con quienes van a convivir (normalmente los de él). La pareja trabajará con el cabeza de familia durante algún tiempo hasta que construyen un rancho a la par y se independizan.

La preocupación del nuevo matrimonio será la de adquirir autosuficiencia económica y, pronto, tener hijos. La infecundidad es considerada un contratiempo para la pareja; al

Todos los trastes que se han usado en el desayuno están sobre una "pana" (barreño de plástico). Doña Gregoria coge del suelo una cántara, también de plástico, y los va enjugando sobre la "pana"; el resto del agua que queda en la cántara la echa en otra de barro, comprada a indígenas pokomanes de San Luis Jilotepeque en el mercado de Jocotán, y la de plástico se la da a Salomé para que vaya al "ojo de agua" (manantial) para llenarla. Salomé coge esa y otra que hay vacía, descuelga de una de las paredes de la casa un *mecapatl*, "alista" su pelo, trezándolo, y sale presurosa.

Sin el bullicioso Chubasco, sin los llantos de Rosita, sin el inquieto Agustín, dneparece que estamos en otro ámbito. Ahora todo está tranquilo en la casa. En el poyetón, el agua del maíz casi se ha consumido. Doña Gregoria coge la olla de barro y vuelve a echar agua; aviva el fuego y se sienta a mi lado. Cuando vuelva a hervir será el momento de retirar el *nixtamal* del fuego. Dentro de poco comenzará de nuevo el trajín. Pero este es un buen momento para que hablemos un rato de las comidas.

"Cuando los hombres van a trabajar duro en el campo tienen que ir bien sostenido de su manutención, comen de ocho a diez tortillas en cada tiempo... según el hambre, ahora si uno no tiene tanto hambre come de seis a ocho; pero los mozos siempre hay que llevarles, la ración es de doce. Si uno va al campo a limpiar milpa o preparar tierra para la milpa, no es lo mismo como estar aquí... la hora que le da un poquito de hambre, ya está consiguiendo para comer, una taza de café o una tortillita... en el campo, hasta las doce y por eso van más preparados.

Un hombre que está trabajando, está en el monte, come unas 10 tortillas en cada tiempo... para que tenga la fuerza. Quizá en la cena ya son 6 tortillitas. Las mujeres comemos unas siete tortillas. Cuando estamos trabajando, hay veces que nos ponemos a hilar pita, hacer tareas de maguey... para eso sí, esa es la fuerza que tenemos. Y si no comemos nada no tenemos fuerza. Los niños quizá comen cinco tortillas cada "ichoco". Nosotros nos levantamos a las cuatro y a las cinco ya estamos desayunando, entonces vamos hacer nuestro oficio como hilar pita, el maguey estamos raspando... ese es el oficio que nosotros tenemos. El oficio de los hombres es trabajar de la tierra, cuando es tiempo de trabajo,

parecer, hace cuarenta o cincuenta años esa evidencia adquiría dimensiones de catástrofe que permitían, incluso, que el marido fustigase a su esposa que se consideraba la culpable de tal hecho (Girard, 1949 -a-: 201). En cualquier caso, si existen problemas de esterilidad se recurrirá a plantas de monte para inducir el embarazo: raíces femeninas de "guapito" remojadas con agua; si se pretende evitar el embarazo, se recurrirá a raíces masculinas de esta planta (Wisdom ,1961: 331).

a trabajar.

En el almuerzo, como somos pobrecitos, ya ve, sólo tortilla y frijolitos, si es posible verdura, chipilín, loroco, lo que hallamos, pero eso es sólo en tiempo *d'ivierno*. En la aldea, cada tiempo tomamos cafecito con tortilla y frijolito... ahí no más, y cuando Dios nos acompaña, un bocadito de carne, carne de coche... pero lo más que conseguimos es el frijolito los tres tiempos y la tortilla y el cafecito siempre.

La cal es necesario para cocer el maíz, para que el grano de maíz pele, para que sale la cascarita detrás, que está encima... si no se echa cal no sale, queda la masa muy cascaruda, se ve la cáscara, aunque esté muy pasado, pero no afina porque se ve siempre la cáscara... se echa la cal y cuando se lava, se queda sólo el grano sin la cascarita. Sin cal las tortillas no suben y con cal no, salen las tortillas bien bonitas. El maíz siempre hay que echarlo en el cal, por lo menos se pone la olla en el fuego... de allí se echa, se bate, hasta que esté espeso que ya esté deshecho todo, entonces ya se echan el maíz y de ahí echan fuego para que hierva... se dilata hasta que se coza el maíz y entonces hay que bajarlo para que se enfríe y cuando ya está frío, se va calculando la hora para preparar el almuerzo a las diez, las once... vamos lavando el maíz para hacer masa...

— *¿Alguno puede vivir sin comer maíz?*

¿Y cómo?...saber por qué será; tal vez usted come otra cosa, ese "latún" (atún) que trajo o la sardinilla tiene alimento, pero ninguno no puede vivir sin maíz, más que todo lo más principal es el maíz; si no hay maíz no hay nada, se muere de hambre, porque más que todo, si no alcanza para las ocho tortillas pues cuatro y una taza de café que se ayuda... ya va pasando; si no, queda débil y ya no puede trabajar. El maíz es el que da la fuerza. Siempre el estómago pide tortilla... en que come otras cosas, carne, verduritas o blanquillos, pero siempre la tortilla hace falta, es como comer desabrido, si no le echa sal no tiene sabor. Sí hay una persona que poco usan tortilla que son los evangélicos. Lo que tiene más alimento es el maíz, sin la tortilla nosotros no podemos vivir, es una cosa que por ejemplo si no hay tortilla ya no come uno porque está con aquella hambre que quisiera comer tortilla...El maíz dicen que tiene alto grado de alimento, porque yo , he puesto yo observación, he probado a ver... por ejemplo si tiene mucho hambre, pero si se come una tortilla, con un terroncillo de sal, y una tacita de café, completamente se le va el hambre y está sustentando uno... yo he probado comerme un pan cuando hay mucho hambre, sostiene el hambre, pero al rato comienza otra vez, y con el maíz no, al comer una tortilla y posible si le dio gana comer unas dos, con eso es suficiente, no va a dar hambre, es un gran alimento ³¹.

³¹ La consideración de que la tortilla es esencial para sustentar el cuerpo y para posibilitar el trabajo es generalizada; aunque pueda haber otras comidas que "alegran" el cuerpo el

El maíz ha terminado de cocer. Doña Gregoria pellizca un grano con el dedo para que yo compruebe cómo se descascarilla por la acción de la cal. Un puñado, como de 50 gramos, ha servido para el cocimiento de unas 8 libras de maíz. Doña Gregoria ha estado calculando las tortillas que deberá hacer: tres raciones completas para los dos mozos y para D. Luis; entre las tres mujeres de la casa tal vez se van "a volar" unas veinte; Agustín, tal vez cuatro o cinco y yo tres, como siempre; en total unas setenta. Retira la olla a un lado y la deja enfriar antes de lavar el maíz.

— *¿Cuál será el maíz que tiene más alto alimento?*

Del maíz, especialmente los elotes dicen que tienen más vitamina porque está verde. Las tortillas dan fuerza, igual que el frijol, pero sólo dan fuerza, no ayudan para la sangre, porque dicen que en la tortilla o los frijoles lo que hacen es tener una potencia, no cansarse tan fácil para trabajar, poder aguantar, resistir más el cansancio; pero ayudar a la sangre, no tanto, tiene que comer una verdura, pero es un poco difícil, porque no se halla o si hay es un poco costoso, porque más que todo tiene que ser comprado... pero según la forma de pensar de nosotros si vemos que se encuentra más alimento en la verdura y el maíz que se come en la tortilla.

— *¿Es el maíz el que da la fuerza para trabajar?*

De la persona que está trabajando en el monte la fuerza se la da el maíz,

alimento por excelencia es el maíz. Don Justo, de Las Minas así lo aseguraba: "La tortilla es lo que sustenta. Yo como estoy trabajando, uno trabajando se quema, yo tengo milpa sembrada y desherbando mis palitos de café... con eso uno se debilita, para agarrar fuerza, es como cuando tenemos aquí, si no bebemos agua no estamos sustentados... bueno, pues un fresquito te agrada, para que el cuerpo quede contento, la vida gana mucho alimento; un caldo de gallina, cae bien de veras. El maíz es alimento porque es lo más primero que lleva el estómago.

En aldeas más latinizadas, como Dos Quebradas, el valor de la tortilla no cambia en absoluto: "De las comidas las tortillas es lo primero. Posiblemente se puede vivir sin las tortillas teniendo una otras posibilidades, otra forma de cómo ayudarse, porque sólo ellas pueden ser como el sustento diario, especialmente para nosotros los campesinos. Aquí nos dedicamos a eso porque tenemos poco conocimiento de otras cosas que se podría usar, por ejemplo las papas o otras cosas. Aquí eso de las tortillas lo tenemos como algo que no debe faltar, algo como especial. Por eso los campesinos, aunque cuesta lo que cuesta, tiene que haber tortillas, aunque puede haber otras cosas que son nutritivas, que uno con poco que coma ya está bien, tranquilo... pero como no hay, sólo se usa por lo general comer frijolitos, si no, sólo la tortilla con sal." (Don Ezequiel/Dos Quebradas).

el frijol, el café con dulce... aquí es un costumbre que a las ocho se da el desayuno que cuenta diez tortillas; si hay diez personas trabajando, entonces son diez raciones que le decimos. En un traste grande, hay unos cajetes de barro, podemos mantener tres personas, los llenamos de frijol, que puedan comer diez personas, pero cada una sus raciones de diez tortillas, se va la esposa de uno a las ocho, aunque esté lejos, tiene que pensar aquellas tortillas en un *matate* y un su tambo de café para diez personas... va, pa las nueve viene, a las diez está volviendo a hacer para el almuerzo a la una, otra vez sus diez tortillas, su frijol... que coman. Si son poquitos, cuatro, cinco o seis personas, un buen tambo, puede tomar dos medidas de café; aquí el café con dulce le damos a los mozos los dos tiempos. Ahora, si trabajamos todo el día con un mozo, son tres tiempos, a las cinco de la tarde, otra vez la cena, con un buen cajete de frijol y si él dice: yo no, ahorita no quiero, estoy lleno, entonces lo que hacemos nosotros es envolver aquel frijolito y ponerlo con donación y un su poquito de café envuelto en un papelito un su terrón de dulce... pa que lo lleva pa su casa, pa sus hijos la persona, esa es la costumbre aquí ³².

Son pasadas las ocho de la mañana cuando en un breve lapso de tiempo llegan consecutivamente Chubasco, María y Salomé; los ladridos de Chubasco han despertado a Rosita que vuelve a lloriquear; el bullicio y la actividad frenética retornan a la casa. Salomé recoge a su hija de la hamaca, le ofrece pecho y, ahora sí, la pequeña comienza a mamar. María, casi sin tiempo de descansar coge algunos de los leños que ha traído y los pone debajo del *comal* poco después lo rocía con ceniza y lo limpia con una *tusa*. Doña Gregoria se lleva el maíz en una "pana" hasta el ojo de agua donde lavará repetidamente el *nixtamal*; tira el agua de la olla, vuelve a echar y repite la acción hasta

³² Similares explicaciones se dan en todas las aldeas. Esta nos la dio D. Simeón, de El Tablón: "Nosotros como campesinos que estamos acostumbrados a comer tortillas, el que come sus seis tortillas se siente bastante capaz, más con energía para trabajar; si se come poco uno se tiene que comer por lo general sus ocho o seis tortillas, es lo más que se puede para poder aguantar y resistir, porque si sólo come uno un pan o una taza de café, si aguanta uno o llega hasta las doce (porque en el campo no hay tales que uno va a tener una refacción, si no que tiene que ser del desayuno a las seis, hasta las doce) no aguantaría, no resiste, luego le daría hambre; peor uno trabajando, trabajando, que el cuerpo se está moviendo... ahora bien, si uno tuviera un trabajo que sólo es sentadito, escribiendo, tal vez con poco. Pero en el campo, que se está uno echando piocha o materiales pesados, luego se vacía el estómago. La mujer come sus cuatro o cinco tortillas cada tiempo y los niños sus tres tortillas. Nosotros aquí consumimos 10 libras de maíz al día; un quintal no dura mucho, como 12 días. Frijol son dos libras al día... somos diez familias en la casa. La ración son 12 tortillas, si se habla por raciones, tiene que ser 12 tortillas; cuando ponemos un mozo a trabajar, tenemos que darle doce tortillas y su frijol, porque uno no sabe y hay personas que comen más y hay personas que comemos más poco."

que el agua del lavatorio no sea amarillenta.

Al regresar a la casa Salomé está calentando nuevamente la jarrita con remedio para dárselo a su hija. La pequeña toma unos sorbos hipando y parece calmarse cuando su madre le da unos pedacitos, trozados, de tortilla, humedecidos en el agua de remedio. Pero Rosita no se alivia, está llorosa e inquieta.

Doña Gregoria y María se colocan una al lado de otra, frente al *tapesco* donde están colocadas las piedras de moler. De la olla de *nixtamal* cogen con una panita de plástico una cantidad de maíz cercana a las dos libras y la dividen en los dos *matates*; un poco más en el de doña Gregoria. La molienda comienza desbaratando los granos, rompiéndolos. Para ello se extienden a lo largo del molino de piedra y se van despachurrando con la mano de moler. Doña Gregoria le dice a María que debe presionar con bastante fuerza; ella se lo muestra. Cuando ese volumen de granos está desbaratado comienza, propiamente, la molienda. Para facilitar que los granos se hagan masa, de otra pana con agua que hay entre los dos metates van humedeciendo la masa cada rato. Cuando una porción se hace masa consistente se aparta a un lado de la piedra y se van agregando nuevas porciones, hasta que todos los granos desbaratados se hayan convertido en masa. De esa masa se coge un buen puñado y se vuelve a extender sobre el molino de piedra, "para afinar"; si en la tarea de desbaratamiento y conformación de la primera masa era necesario, sobre todo, hacer fuerza ahora es imprescindible la constancia, el ritmo y el repasar continuo; con la mano de moler se repasa concienzudamente la masa hasta que no quede ningún rastro sólido de maíz.

Al estar hecha más de la mitad de la masa Doña Gregoria se aparta del *metate*, que inmediatamente es ocupado por Salomé, y comienza a preparar el café. De uno de los vasares baja una bolsita donde hay *pinol* molido; al abrirlo comprueba que no hay suficiente; tiene que preparar unos cuatro litros de café y para eso necesita casi media libra de maíz. Así que será preciso tostar y moler grano para hacer el *pinol*. Ella limpia nuevamente el *comal* con ceniza y un trapo, aviva el fuego y, cuando supone que la plancha está suficientemente caliente riega en ella una libra de maíz, que comienza a tostarse. Mientras tuesta el maíz le pide a María que limpie la piedra que ha estado usando con la intención de moler, ahora, los granos tostados para el *pinol*. En poco

tiempo los granos se tuestan en el *comal*; Doña Gregoria los recoge y comienza a molerlos; lógicamente, aunque no es mucha cantidad, moler granos tostados supone un esfuerzo mucho mayor que desbaratar granos cocidos. La presión debe hacerse de manera vertical, la mano de la piedra sobre los granos; en principio con muy poco avance horizontal, hasta que los granos se rompan: después ya se podrá trabajar con la mano de piedra hacia arriba y hacia abajo del *matate*, para lograr un polvo lo más fino posible. Mientras Doña Gregoria está ocupada en esta tarea, Salomé continúa moliendo *nixtamal* y María, en el patio, limpia frijol para el cocimiento del almuerzo. Aunque el frijol tiene bastantes suciedades (palitos, arenas, piedrecitas...) en menos de quince minutos tiene la libra que va a cocer completamente limpia. En la hornilla donde antes coció maíz inmediatamente pone a cocer frijol, con un gran puñado de sal.

Todo está preparándose para el almuerzo pero todavía no es el momento de comenzar a echar las tortillas; no son ni las diez de la mañana. Doña Gregoria sigue moliendo granos de maíz; Salomé, interrumpida de vez en cuando por su hija, continúa con el *nixtamal* y María, ahora, va a iniciar otra de las rutinas del día: desgranar mazorcas de maíz. Aunque el día anterior desgranaron bastante, hoy han gastado mucho, de manera que habrá que desgranar al menos 5 libras para la cena y para el desayuno de el próximo día. María va hacia la traja donde se conservan las mazorcas desde el mes de septiembre; lleva unas veinte al patio, coge un banquito para sentarse y un barco para ir echando los granos y comienza la tediosa labor. Algunas de las mazorcas no están completamente sanas, granos sueltos o partes de la propia mazorca se encuentran podridas, posiblemente por la acción del gorgojo. Con la mano izquierda se coge la mazorca; el extremo delgado de la misma orientado hacia el propio cuerpo y el lado grueso hacia afuera; debajo, entre los pies, se coloca el barco, justamente bajo la mazorca, para recoger los granos que vayan desprendiéndose de aquella. Se desgrana presionando fuertemente con el dedo índice de la mano derecha sobre la mazorca; se desplaza el dedo sin disminuir la presión, de modo que, cada vez, caen al barco cinco o seis granos.

Salomé ha terminado poco antes que Doña Gregoria de moler su *nixtamal* y,

como cada vez que termina un trabajo parece sentirse más contenta ³³. Sin esperar la orden de Doña Gregoria, por su cuenta, empieza a limpiar el *comal*; trae más leños de la carga que cortó María por la mañana y, en pocos minutos, el fuego está completamente avivado. Hasta el momento de comenzar a echar las tortillas Salomé pone otro banquito a la par de María y la acompaña en el desgranamiento del maíz.

Cuando Doña Gregoria termina de moler el grano tostado de maíz para el *pinol*, prepara una gran jarra, como de dos litros, la llena de agua y la coloca en una de las hornillas más grandes; mientras el agua empieza a hervir, busca en otro de los vasares de la casa el dulce de panela ³⁴; coge una de las panelas pequeñas, la parte por la mitad con un cuchillo, guarda una parte en una bolsita y, la otra mitad, de unos 100 gramos, la deja preparada cerca del poyetón. Cuando por fin el agua empieza a hervir Doña Gregoria echa con su mano dos puñados de café e, inmediatamente, el gran pedazo de panela; entonces se retira la jarra a otra hornilla donde el fuego no caliente tan intensamente con el fin de que no se enfríe pero que, tampoco, siga hirviendo.

Son poco más de las diez de la mañana cuando Doña Gregoria comprueba que

³³ La relación de las mujeres con las tortillas es especial. Cuando se refieren a ellas siempre coloca en posesivo "mi". Para una mujer merecerse las tortillas (puesto que ellas "no ganan") implica servir y atender al hombre de forma que él tenga siempre sus tortillas calientes cuando tenga hambre; es decir el prototipo de mujer deseable es aquella trabajadora cuyo marido nunca pueda tener queja de que tendrá listas y calientes las tortillas en su momento; el prototipo de mujer haragana es el contrario. Pero por su parte las mujeres también tienen sus modelos de hombre haragán y trabajador; el primero es aquel que no reverencia su milpa o trabaja poco en ella y el hombre deseable sería aquel que permite que la mujer tenga a su disposición siempre maíz para hacer las tortillas. Tanto es así que, como vimos, sólo se seguirá al hombre que posibilite a la mujer "tener su mano caliente".

³⁴ En algunas aldeas existen ingenios llamados trapiches para moler caña y cocer el jugo que son alquilados a todos los que tienen caña y quieren hacer panela. El ingenio, de claro origen español, se compone de un molino, llamado trapiche y un área cubierta donde se instala un horno de dos hornillas, llamado galera. Ambos se localizan en el patio de las casas y se disponen en la cercanía uno del otro. El trapiche se acciona moviendo los bueyes la parte superior del mismo, llamada "volante", éste a su vez acciona los engranajes o "dientes" de los cilindros ("palotes"). Al moverse en sentido contrario el cilindro central y los laterales, la caña, introducida en las ranuras, va triturándose y expulsando su jugo. El jugo que se va obteniendo se traslada a la galera donde es cocido en bidones de latón. Cuando tiene suficiente consistencia, "ha dado punto", es decir, está lo suficientemente espesa, se traslada a unos recipientes de barro llamados batidores. La miel se bate allí varios minutos y se traslada a los moldes troncocónicos horadados, varios, en una amplia tabla de madera. Al cabo de 10 minutos solidifican y se sacan.

al cocimiento de frijol le falta poco tiempo; es el momento de empezar a echar las tortillas. Salomé vuelve del patio y, entre las dos, comienzan a tortear y echar las tortillas al *comal*. La dueña de la casa quiere que las tortillas sean "galanas" y así se lo hace saber a Salomé: "hacelas galanas, así [mostrándole la que ella ha hecho ya, con unos 15 centímetros de diámetro], tienen que agarrar bastante fuerza los hombres". Las tortillas que van saliendo del *comal* directamente las echan en un *bucul* para que conserven su calor; Doña Gregoria es la encargada de echar las tortillas, contándolas por dos veces antes de depositarlas. Cuando llega a doce, nos dice a todos: "¡ya'stá una ración!". Antes de las 10,30 están las tres raciones para los tres hombres que trabajan en la milpa y cuatro tortillas más para mí, que voy a comer con ellos ³⁵. Al tiempo que se iba tostando la última tanda de tortillas entre las dos han colado el *pinol*, con un trapo, y han echado su contenido, algo más de dos litros en un recipiente de plástico, un "tambo". Para transportar el frijol se usará un gran "barco" que, aunque acoge a la perfección la cantidad que se ha hecho, tiene el problema de su ancha boca que no puede ser cerrada, por lo que habrá que llevarlo con mucha precaución. Cuando está todo Doña Gregoria y María se "alistan" rápidamente; no pueden perder ni un minuto puesto que su trabajo de toda la mañana sería estéril o se infravaloraría e incluso se criticaría si las tortillas, el café y el frijol no llegasen calientes.

El *guatal* de Don Luis, mejor dicho de Doña Gregoria, pues fue ella quién lo heredó de sus padres, no está demasiado lejos de la casa; hay que bajar hasta la quebrada Torjá y luego subir unos 800 metros; andando deprisa se tarda menos de media hora... Y más que andar deprisa vamos casi corriendo; Doña Gregoria la primera con el barco de frijol entre sus manos y en su espalda, sostenido por un *mecapatl*, la bolsa llena de tortillas y los *guacales* para el café. Yo llevo el "tambo" con el café. Aunque la cortesía en los caminos requiere que se salude a todos con quienes nos crucemos y que se intercambien algunas palabras con los más conocidos, todos

³⁵ Aunque se conoce la cantidad de tortillas que la gente come habitualmente, siempre se preparan tortillas de más. Si sobran en la casa se dejarán para recalentarlas en otro momento o para hacer *pinol* cuando haya bastantes (los *yaguales* de las casas están casi siempre atestados de tortillas endurecidas); si es en una invitación o cuando se lleva comida para los mozos, las tortillas que sobran se les envuelve en una tusa para que las lleven a su casa.

comprenden que cuando se lleva comida a la milpa se puede, es más, se debe prescindir de la cortesía habitual; tal vez sea esta una de las pocas ocasiones en que se puede decir que los indígenas tienen prisa. Casi todos los encuentros que tenemos con otras personas se resuelven con el saludo "va, pues" que se responde con otro similar; se comprende por el "barco" y la carga que debemos llegar rápido al *guatal*.

El *guatal* donde Don Luis va a sembrar milpa este año está en la ladera de una montaña; no es de los terrenos más inclinados en los que se llega a sembrar milpa pero el terreno tiene una fuerte pendiente.

Desde lejos se ve cómo los tres hombres están trabajando "duro" con el machete "pando"; el terreno lleva cinco años sin cultivar y no solo hay arbustos y hierbas de todo tipo, hasta han crecido arbolitos que cuesta "botarlos". Todavía no hemos llegado cuando Don Luis, que debe estar pendiente, se percata de nuestra presencia a lo lejos. Se dirige a los mozos para que paren y descansen unos minutos hasta que nosotros lleguemos. No sería bueno que comiesen acalorados y tampoco trabajar mientras está la comida esperándolos.

Al llegar, por fin, los hombres están completamente relajados y descansando según la forma tradicional de sentarse, en cucullas, sin que el trasero llegue a apoyarse en el suelo. Ahí mismo, bajo la sombra de un árbol de mango llegamos con el almuerzo. Doña Gregoria reparte una ración de tortillas a cada uno de los hombres, pone en el centro de ellos el barco de frijol y del "tambo" de café sirve un *guacal* a cada uno; yo, con la mirada le digo que no quiero por el momento. Mientras hace la entrega sólo va diciendo "ahí'stán sus tortillitas", "ahí'stá su cafecito", "ahí'stán los frijolitos". Cuando termina de repartir Doña Gregoria se aparta del círculo de los hombres para descansar, de pie, y limpiarse el sudor.

Los hombres comienzan rápido a comer, con avidez pero sin ansia, aunque los tres deben meter sus tortillas en el "barco" de frijol en ningún momento se interrumpen uno a otro; no hablan nada mientras comen; yo me aparto con Doña Gregoria para descansar de la "carrera".

Cuando el barco de frijol va menguando Don Luis, preocupado de que yo no haya empezado me pregunta si quiero que me aparten un *guacalito* de frijol; le digo

que "no tenga pena, que no siento hambre". Al estar casi consumidos los granos de frijol Don Luis coge el "barco" y toma un buen trago de caldo; los dos mozos hacen lo mismo a continuación; después de tres vueltas bebiendo caldo los granos que han quedado permanecen en el fondo del "barco" y, nuevamente ayudándose con tortillas los acaban. Ninguno de los tres se ha comido la ración de tortillas. Don Luis ha comido nueve y los dos mozos ocho; las tres restantes de don Luis se las devuelve a Doña Gregoria y las cuatro que le quedan a los mozos las guardan en sus matates. Durante la comida cada uno ha bebido un *guacal* de café y ahora, cuando ya han terminado el frijol y no van a comer más tortillas, se llenan nuevamente los *guacales* que son bebidos de cinco o seis largos tragos. Doña Gregoria se ha puesto al lado de los hombres y comienza a recibir los *guacales*: "ahí'stá el traste, muchas gracias", "vaya", va respondiendo ella. En el momento que tiene todos los trastes, se despide de nosotros y regresa a la casa donde comerán las tres mujeres y, enseguida, habrá que continuar la rutina diaria: seguir desgranando maíz, preparar el cocimiento para el próximo día, ir a por más agua y, si queda tiempo, Doña Gregoria tiene la intención de visitar a D. Isidro para que le diga lo que le está pasando a Rosita y le de remedio. Poco después, cuando todavía no han pasado tres cuartos de hora desde que comenzaron a comer, los mozos se levantan y le dicen a D. Luis que van a continuar la tarea. El todavía se queda un ratito hablando conmigo.

Mirando a nuestro alrededor calculo que en poco más de cinco horas entre los tres campesinos han desbrozado una manzana de terreno. Aunque Don Luis no suele tener problemas en el abastecimiento de maíz, este año, si las lluvias llegan en su tiempo, tendrá una abundante cosecha puesto que ninguna de sus otras tres parcelas van a quedar descansando. D. Luis se percata de que yo estoy mirando el terreno, dice en tono sentencioso "va a ser bonito mi milpa este año".

LA MILPA.

Milpa es el nombre del campo donde se cultiva maíz. Aunque se emplean casi como sinónimos estos dos conceptos, la asimilación no es del todo cierta puesto que el concepto de milpa es más amplio al acoger en su seno, en algunos lugares, otras

siembras, sobre todo maicillo, frijol y ayote.

Salvo en las zonas más cercanas a las cuencas de los ríos y en algunas parcelas donde se han instalado minirriegos, se produce una sola cosecha de maíz al año y, generalmente, otra más tardía de maicillo. El frijol, por su parte, tiene una distribución más variable: desde zonas donde no se cultiva hasta otras donde se pueden obtener hasta tres cosechas anuales, como es el caso de algunas parcelas de Tunucó, por la presencia cercana de la Quebrada Torjá.

Los tiempos de siembra están en función del momento de las primeras lluvias mientras que el tiempo de cosecha dependerá de la climatología, de la altitud y de la semilla ³⁶ usada en la siembra. La climatología adversa y la mayor altitud inciden en que la cosecha se retarde uno o dos meses.

La reverencia que tiene el campesino por su milpa hace que siga su desarrollo milimétricamente, de manera que en los tres o cuatro meses de vida del maíz se le va asignando diferentes nombres que reflejan esa meticulosa observación. Al nacer se fijarán en los cambios de la mata: primero se dice que "la mata está creciendo", de ahí se pasa a "estar en caña"; a partir del segundo mes la evolución se fija en la mazorca: "candleando o enrrollando" en un primer momento, "espigando o jiloteando", después; de ahí a estar en "jilote grueso" (con el "pelito" colorado); por último, son los granos de maíz en la mazorca los que determinan los cambios en la última fase: "perla gruesa", "granos de elote", "elote duro", *camaguando* y *camagua*. Cuando el grano está ya maduro o *camagua* es el tiempo de doblar y unas semanas después llegará la *tapisca*, el corte y su traslado a la troja de la casa.

En la milpa como queda dicho, también se siembra maicillo y frijol.

La introducción del maicillo (sorgo) en la zona es relativamente reciente, hace

³⁶ En las zonas bajas se usan semillas más breves, de tres meses o incluso de algo menos, adaptándose mejor a las comunidades que están por encima de los 700 metros las semillas de cuatro meses. Alguna de las variedades más comunes nos las refiere D. Simeón, de la aldea El Tablón: "Los maices que aquí se usan son un maíz que le llaman mejicano, que es un maíz grande, por lo menos otro que le dicen arrequín, que es pequeño y otro que le dicen maíz chiquito, que no crece mucho, luego produce... hay un maíz que le dicen bayo amarillo y otro que le llamamos chacaleño y también a veces se siembra maíz "icta"; maicillo es más la gente que siembra."

30 años era desconocido prácticamente pero su uso se ha generalizado en la zona por varias razones. Primero, como es obvio, su adaptabilidad al terreno lo hace más productivo que el maíz; además, el nombre con el que se introdujo, maicillo, creó rápidamente empatía con el campesino haciéndolo entrar, casi, en el círculo sagrado que para ellos tiene el maíz e impidiendo las susceptibilidades y rechazos que hubiese podido implicar su introducción con otro nombre; además estaría la posibilidad de ser consumido en forma de tortilla y con un procedimiento bastante similar al que se sigue con el maíz y, por último, el hecho de haberse convertido prácticamente en un sustituto de la que en muchos lugares era siembra de segunda, por el momento de su cosecha. Algunas opiniones de diferentes informantes constatan esa opinión generalizada de que las cosechas fueron a menos, que desapareció la siembra de segunda y que la segunda se está identificando con la cosecha de maicillo:

"Son dos cosechas, pero ahora como es muy corto el invierno... porque solo hay lluvia el asunto de primavera, de primera siembra, ahora de la segunda que se siembra en septiembre casi ya no llueve, es poca lluvia y lo que usan hoy día es sólo maicillal; desde que siembran la milpa, a los ocho días... hay unos que limpian la milpa y después echan el maicillal y entonces de una vez viene la cosecha... ahorita están cosechando maicillo. La siembra es en mayo o en junio, cuando llueve, porque no se puede sembrar en seco ³⁷; el maicillo ocho días después. Después de la siembra viene la hierba al empezar la lluvia; entonces para que queda solo la milpa, van desherbando. La cosecha de la milpa, si siembran en mayo, agosto ya tienen cosecha, septiembre ya hay cosecha, es tres meses el plazo de maíz que hay; el maicillo tiene como seis meses, es más tardío... Antes las cosechas eran abundantes, mi papá no hacía bastante milpa, pero sacaba maíz, sacaba frijol. No se sembraba de segunda, sólo frijolar, milpa no... ya después hubo la disposición de sembrar maicillo después de la milpa, tenemos como 25 años que sembramos maicillo."

Más añoranza del pasado mostraba Don Ezequiel, de Dos Quebradas, cuando nos decía:

"Las cosechas antes, señor, había que ver... ninguno compraba, todos

³⁷ La práctica de no sembrar en seco se sigue en la mayoría de las aldeas de la zona norte, donde sólo se siembra cuando hay evidencia clara de invierno. Sin embargo, en otras aldeas, como Tunucó, La Arada, Canapará, las del sur, si se siembra en seco y es con la semilla ya enterrada cuando se esperan las lluvias.

tenía, frijol, maíz, dulce... había para todo el año... habían trapiches, molían meses. Nunca se sufría, pero hoy estamos sufriendo porque comprando estamos ahora. Este año el verano pegó mucho que ni los maicillales se dieron. Antes daba frijol de primavera y de segunda. Cuando yo me crié en la aldea de Tisipe, blanqueaba el cañerío de maíz, viera hoy... ya no llueve, aquí son poquitas las veces que llueve... Las cosechas van a menos porque se acerca el fin de siglo... las cosechas son menos, las lluvias, también."

Por desgracia, de todos modos, el maicillo no ha tenido éxito en las aldeas más altas puesto que la mayor altitud y la más baja temperatura dificulta la producción .

También son muchos y muy diferentes los tipos de frijol que se siembran ³⁸. Eso sí, en el 99% de los casos, del tipo negro, siendo el blanco prácticamente inusual en los campos, aunque conocido y apreciado por los campesinos.

Aunque el frijol forma parte de la dieta básica en todas las aldeas, en alguna de ellas, las que están a más de 700 u 800 metros de altitud, se da con mayor dificultad e incluso no se puede cultivar.

Aparte de estos cultivos generales en todo el área, se dan otros con relativa importancia en determinadas zonas: en las partes más altas de Camotán, Jocotán y Olopa, el café es un cultivo importante de rendimientos más altos que el propio maíz. A pesar de ese conocimiento generalizado, tal como sentía D. Julián, en Las Minas, es inimaginable sustituir la milpa por cafetales:

"El café si se da... la gente no le gusta cultivar el café... muy poco... si todosuviéramos, estuviéramos un poco abastecidos, porque el café no lo acaba uno de tomar, porque el café da pisto... yo cultivo como unas dos tareas. El café ahorita, el pergamino está a 4 (pergamino es "puro grano"), porque maduro, cortado del palo y vendiéndolo así pesado, se pagan a 60 quetzales [el quintal]... el café se siembra en septiembre, porque hay que esperar, porque de

³⁸ Las modalidades más comunes son el llamado "villano" que se cosecha en septiembre, además del "acachín"; también tienen buena acogida y son siembras de primera los frijoles octubreños, el "arroz", "chaján" y, sobre todo, el "chiapaneco" o "perome"; éstos dos últimos tienen la ventaja de cultivarse en la propia milpa no precisando terreno aparte, como lo necesitan los frijoles de segunda, entre los que destaca el "matoche" que se siembra en agosto previa preparación de un terreno especial; existe todavía otro período de siembra de frijol, el llamado de tercera o "apante", más breve y que debe sembrarse cerca de alguna quebrada o canal de agua que permita el riego con *guacal* pues el período de siembra, en enero-febrero es de ausencia absoluta de agua.

las primeras tormentas la tierra está muy caliente y al café eso no le gusta y en cambio el maíz y el frijol sí, es necesario que la tierra esté caliente para que puedan brotar. El corte del café es en diciembre y parte de enero."

También, en zonas con mayor abundancia de agua y no demasiado elevadas se siembra caña, lo que permite que ciertas áreas estén prácticamente autoabastecidas de dulce de panela. La caña se siembra en mayo y se suele cortar entre febrero y abril del año siguiente.

Otros cultivos relativamente importantes, aunque considerablemente menor que el maíz son el ayote, el chile y el izote como productos agrícolas comestibles y el maguey, el tule y el carrizo como materias primas para la elaboración de artesanías.

A pesar de las múltiples variedades en la región podemos esbozar un calendario modélico de las labores del campesino a lo largo del año:

Mayo-Junio: siembra del maíz y, en algunos casos, conjuntamente con él, el frijol. Una semana después se siembra el maicillo. En el mes de mayo también se siembra la caña.

Junio-Julio-Agosto: Por la lluvia está creciendo la hierba lo que hace necesario ocuparse intensamente en varias jornadas de deshierbe cada cierto tiempo.

Septiembre: siembra de la segunda donde sea posible. Preparación de terreno aparte para siembra del frijol de segunda.

Agosto-septiembre-octubre: cosecha de maíz y frijol.

Noviembre: cosecha del frijol de segunda.

Enero: cosecha del maíz de segunda y del maicillo .

Febrero-marzo-abril: limpieza del *guatal* que se convertirá en milpa.

Abril: en varias aldeas, las noches del mes de abril y mayo se ocupan en quemar la basura del *guatal*.

Febrero-marzo-abril: corte de la caña.

Como hemos visto los períodos de más trabajo están en los meses de febrero y marzo cuando el campo se está preparando intensamente y desde mayo hasta agosto cuando hay que llevar un seguimiento estrecho de la milpa; en cambio, los meses de octubre, noviembre y diciembre son de poca actividad lo que propicia que sean en esos

meses cuando se produzca una mayor emigración estacional. Así lo piensa D. Luis:

"El campesino, cuando más trabajo tiene es en febrero, empiezan a *guatalear*, limpiar la tierra para sembrar el maíz en mayo... le da hasta agosto, hasta septiembre... allí empieza otra vez la época de trabajo más lento, porque la cosecha ya va dando vuelta. Casi la mayor parte van a las fincas de Cafetales... Carrizal, Mecatales, en Gualán... allí va la gente y al Petén van, pero de aquí pocos... a Honduras también, al corte del café, a partir de noviembre, diciembre, enero, hasta ahorita [febrero] todavía hay cortes... aquí la gente dejó de trabajar, recogen sus cosechitas de maíz, frijol y se van a las fincas. La dobla es en septiembre."

Todos los campesinos tienen milpa, aunque sea un terreno de unas cuantas tareas, a pesar de que esté en lo más escarpado del cerro, salvando largas distancias... en fin, aun en las peores condiciones los campesinos consideran imprescindible cultivar su milpa. Hemos comprobado y muchos de nuestros informantes continuamente nos lo han reiterado, que en los meses de junio, julio y agosto pasan muchas veces sin maíz propio; aunque en la mayoría de las aldeas el frijol llega a ser más escaso, no plantea tantos problemas como el maíz puesto que, en último extremo, sin él se podría pasar. Para evaluar convenientemente esta situación debemos hacer un intento, limitado en cuanto a sus alcances, pero orientativo, de la productividad de la milpa y, directamente asociado con ello el problema de los costos de producción y la tenencia de la tierra.

En primer lugar tenemos que referirnos al tamaño de los campos. No hay datos oficiales sobre la extensión regular de las tierras, no obstante, por diferentes fuentes y por las opiniones de nuestros informantes, algunas de las cuales entresacamos a continuación, podemos afirmar que el tamaño medio de las milpas varía de 1 a 3 manzanas ³⁹, siendo normales pedazos de 20 o 30 tareas. Casi todos los campesinos

³⁹ La manzana es la medida de superficie básica en la zona. Una manzana tiene una extensión de unos 7.000 metros cuadrados; a su vez la manzana tiene 16 tareas de unos 440 metros cuadrados, 12x12 brazadas, cada brazada tendría 1,7 metros que, a su vez sería la suma de dos varas y está sumaría cuatro cuartas que es la unidad mínima de longitud, equivalente a la distancia entre el dedo pulgar y el índice extendidos y que suman unos 21 centímetros.

Sólo conocemos respecto a la extensión de los terrenos la encuesta que en 1984 hizo Celeste Magalí (1984: 61) en las aldeas del sur y suroeste de Jocotán, de donde obtuvo que el 42% de los campesinos tendría menos de una manzana, y un 45% tendría en torno a una manzana

suelen tener una parcela o varias propias pero, con frecuencia se alquilan terrenos mejores a propietarios del pueblo, sobre todo los campesinos de las aldeas más próximas a Jocotán y Camotán ⁴⁰.

Resulta particularmente difícil exponer rigurosamente la producción de la milpa en la zona puesto que hay muchos determinantes sobre su rendimientos, entre otros, el tiempo de uso de la tierra, el tipo de semilla, la labor en la tierra, el empleo de abono y la cantidad empleada, el perfil del suelo y la altitud.

En los peores terrenos, sin abonar, la producción puede ser de unos 5 quintales por manzana, pudiéndose llegar a multiplicar por tres en las mejores condiciones ⁴¹.

y, únicamente un 13% tendrá más de una manzana. Nuestros propios informantes corroboran esta estadística. :

"Las milpas más mínimas que pueden ser son de 20 tareas... se saca poco, ahora, si trabaja de 50 a 80 tareas se saca más cosecha. Con una milpa de 20 tareas saca unos 10 quintales... como no se da muy bien, a menos que sea abonado, entonces sí, rinde más.. pero sin la lluvia tampoco da producto; el abono da resultado cuando más lluvia, con la humedad de la tierra le cae abono, entonces luego se deshace el abono y agarra vicio la mata y luego en la tarde otra lluvia, da producción el abono... ahora si va a poner el abono y no llueve, en vez de ayudar la mata de milpa, se seca." (Agustín, Candelero). En otro extremo del área, en Tunucó Abajo, Don Paulino daba una opinión similar: "Nosotros aquí, una sola persona puede hacer una manzana que son 16 cuerdas, 16 tareas. Eso es lo más general que cualquier persona lo hace... el que tiene su terrenito hace más, sus 20 tareas, 20 cuerdas, 25... el que tenga más capacidad o más familia que le ayude, lo puede hacer más, puede hacer sus 30 cuerdas. Aquí toda la mayor parte del campesinado hace su propia milpa o siembra su propio terreno y algunos alquilan propiedad de otra persona para hacer su pedacito de milpa y el que no hace el propio."

El Instituto Indigenista Nacional, en una encuesta realizada en 1949 obtuvo que en Jocotán las milpas medias tenían una extensión de 2.8 manzanas frente a unas necesidades de 1.4; en Camotán la extensión media sería de 1.4, similar al tamaño medio necesario, lo mismo que Olopa pero con una extensión media de 2.1 manzanas (1975: 69-78).

⁴⁰ En las aldeas del sur y suroeste de Jocotán el 69% de los campesinos tendrían parcelas propias mientras que el 31% se vería obligado a arrendar (Celeste Magall, 1985: 59; Patricio Buysse, 1974: 30).

⁴¹ Varios de nuestros informantes dijeron al respecto:

"Hay alguien que tiene sus 100 tareas, sus 50 tareas, 30 tareas... de 100 a 200 es mucho... algunos sólo 10 o 20. Cada manzana, si no se abona, dará unos doce quintales; ahora, cuando se le echa fertilizante puede dar hasta veinte quintales. De frijol, con 5 tareas, cuatro quintales. De café, por lo menos dos tareas, yo he cosechado como siete quintales maduros, da más..." (Don Simeón, El Tablón)

"La siembra normal, depende... porque las personas que tienen un poquito más facilidades económicas, en cuestiones de recursos, son los que hacen un poquito más; ahora,

La producción está condicionada esencialmente por el uso de abono, pero obviamente su costo influirá en el rendimiento total de la milpa. Una tarea de milpa que quiera ser bien abonada necesita dos quintales de abono al inicio, más un quintal de urea cuando ya está crecida la milpa. Esto quiere decir que unos 150 quetzales se gastarán en el abonado, más unos 60 que cuesta "la regada". La milpa que va a ser bien trabajada, además se quema previamente y emplea en la labor de deshierbe "gramosón", del que se gastarán como dos quintales por tarea; en la actualidad el "gramosón" está a 55 Q., de modo que más de 100 se emplearán por manzana. Por último hay que anotar los gastos de semilla, porque frecuentemente no se pueden conservar de un año para otro. La semilla de maíz para sembrar una manzana costaría unos 40 quetzales mientras la de maicillo costaría unos 30. Así, una milpa de una manzana bien abonada, en la que se va a sembrar maíz y maicillo cuesta su tratamiento unos 380Q.; 760 para una parcela de dos manzanas y 1140 para una parcela de tres manzanas.

Ya hemos dicho algo del rendimiento medio de las parcelas abonadas. Su producción media, en años normales, se situaría en un quintal de maíz por cada tarea, de modo que la manzana estaría produciendo unos 16 quintales; el rendimiento del maicillo sería algo mayor, unos 20 quintales por tarea ⁴².

los que somos más escasos de recursos lo que hacemos es poquito, pero lo muy mínimo que hacemos es de unas 10 a 15, 20 tareas. A veces da 10 quintales, depende mucho del terreno...toda esta parte de las propiedades ya no da mucho... cuando la lluvia es bastante, da un poco regular, pero por lo regular ya está muy lavada la tierra, ya no dan mucho. A veces sólo se viene cosechando seis o ocho quintales por 20 tareas; ahora, cuando se trabaja con algo de abono, entonces sí...pero así como está ahorita, que todo es caro, es un poco difícil." (Don Mariano, Limón)

"Por cada 20 tareas se está cosechando entre 6 y 8 quintales y con abono hasta 10. Nosotros alquilamos 10 tareas y nos dio 10 redes de maíz, 10 quintales de maíz y 4 redes de maicillo, fue muy poco. Echamos un poco de abono... uno compra lo poquito que puede y en partes se ve que ni siquiera se puede conseguir medio quintal por cuerda, porque hay terrenos que no da nada... están bien lavadas las tierras; ahora con abono sí..." (Don Nicho, Tunucó Abajo).

⁴² Si traducimos la producción a dinero, según los costos del grano en septiembre de 1.992 tenemos que el quintal de maíz está a 45 Q., y el de maicillo a 40. De manera que: una milpa de una manzana tendría un rendimiento bruto de 1520 Q. y un rendimiento neto de 1.240; una milpa de dos manzanas lo tendría de 3.040 y 2.280 respectivamente; y una de tres manzanas,

Volvamos a las parcelas. Los propietarios de una parcela de una manzana no llegarían al autoconsumo. La producción propia posibilitaría el autoconsumo durante poco más de nueve meses. En una parcela de dos manzanas sería posible el autoconsumo familiar y todavía quedaría un remanente de más de 600 quetzales, beneficio que llegaría a los 1.800 quetzales para los propietarios de milpas de tres manzanas.

De manera que el nivel de autoconsumo en una parcela abonada se conseguiría en un terreno de unas 20-21 tareas o cuerdas.

Si realizásemos el cálculo en milpas sin abonar, que son la mayoría en las aldeas, tendríamos que el coste de producción se reduciría a la compra de semillas, unos 70 quetzales mientras que la producción del terreno bajaría a la mitad.

En la milpa de una manzana habría un rendimiento neto de 690 quetzales; en la de dos manzanas de 1.380 y en la de tres manzanas de 2.070. Quiere esto decir que el autoconsumo sólo sería posible en la milpa de tres manzanas. El tamaño de la milpa necesario para cubrir las necesidades familiares estaría en unas dos manzanas y cinco tareas.

Por último habría que considerar los casos de milpas arrendadas por las que se están pagando unos 80 quetzales por manzana de tierra normal. En ese caso el tamaño mínimo de la parcela sin abonar debería ser de dos manzanas y 10 tareas, mientras que en un terreno abonado la parcela debería tener una superficie de una manzana y seis tareas.

Estos cálculos, con valor referencial y no estadístico, nos permiten conjeturar con más razón en el problema de la autosuficiencia ⁴³.

de 4.560 y 3.420 respectivamente.

Evaluemos, ahora, ese rendimiento en función del autoconsumo familiar. Ya dijimos que el consumo normal de maíz en una familia media de aldea estaría en torno a los 36 quintales anuales. Traduzcamos ese consumo a dinero para ver la relación. Si el quintal de maíz está a 45, al año supuestamente la familia debería gastar en su autoconsumo 1.620 quetzales.

⁴³ Sólo tenemos un dato sobre producción total de la zona, Patricio Bruysse (1974) establece que en la zona la producción de maíz y frijol supondría únicamente el 40% de las necesidades. Los autores no indican cuál es su fuente pero en la actualidad pienso que será algo menos de esa cifra.

Un problema añadido para los campesinos, el hecho de tener que vender parte de su producción en el tiempo de la cosecha, puesto que hay que hacer frente a determinados gastos que se han ido posponiendo para este tiempo, hace que el precio de venta sea mucho más bajo que el que ellos tienen que pagar después por el maíz en tiempos de escasez.

En todo caso y aunque resulte del todo difícil precisar los datos, sí podemos hacernos una idea sobre la necesidad de conseguir los fondos necesarios para afrontar entre dos y cuatro meses de autoconsumo más los gastos cotidianos para alimentación o domésticos. Estos fondos adicionales se obtienen con los otros dos pilares de la economía aldeana : la elaboración de artesanías y la emigración temporera.

D. Luis vuelve a la milpa cuando son pasadas las dos de la tarde: "ya vamos a terminar la tarea" me dice cuando le pregunto si les queda mucho. Efectivamente, a las dos y media han terminado los mozos mientras D. Luis y Agustín van a seguir dando unas "pasaditas". Uno de los mozos "tiene que hacer un mandado" y se va rápidamente, el otro, Aroldo Súchite se queda platicando un ratito conmigo.

Don Aroldo vive en una de las últimas casas de Tunucó, cerca de la aldea de Canapará. Este año ha sido malo para él. Como sólo tiene una manzana de milpa, el mes de julio pasado, cuando escaseaba el maíz en la casa, salió "a ganar" a una de las fincas de Gualán, en tareas de deshierbe. Allí se puso enfermo y tuvo que regresar precipitadamente a la semana; tuvo un gran fiebre y se quedó "de al tiro", sin poder trabajar en su milpa durante dos meses, además los poco más de 100 quetzales que ganó los gastó en medicinas. En el tiempo que permaneció enfermo algunos familiares y amigos le ayudaron trabajando por él en su milpa y dándole maíz hasta que llegó la cosecha. El, ahora, está devolviendo el favor ayudando como mozo a todos aquellos que le auxiliaron, entre ellos D. Luis. "Es fregado tener que salir a ganar, pero como somos pobrecitos..."

LA EMIGRACIÓN TEMPORAL.

Emigrar se convierte para muchos campesinos en una necesidad porque permite obtener recursos adicionales que posibilitan el autoconsumo alimenticio y la compra de otros bienes.

Se dan dos formas de emigración entre los aldeanos.

La primera, menos frecuente, implica un replanteamiento total de la vida ya que supone el traslado definitivo hacia otro lugar ⁴⁴.

Pero mucho más importante económica, social y culturalmente que esta emigración definitiva es la emigración temporal que lleva a los campesinos, a lo largo de uno o dos meses al año, a las fincas de la costa sur y del Valle del Motagua. Los negros balances productivos en la zona rural hacen de la emigración temporal una institución esencial, necesaria para asegurarse la provisión de alimentos. La decadencia en los rendimientos de la milpa obviamente ha implicado el aumento de campesinos que emigran y el número de días que permanecen fuera del hogar.

No existen datos precisos y fiables para cuantificar el volumen de la emigración

⁴⁴ Esta posibilidad raramente se da; únicamente ha habido dos ubicaciones de cierta importancia en este sentido. Una dirigida hacia la cabecera de Jocotán, que ha supuesto el asentamiento en las orillas del pueblo, sobre todo en el llamado "Barrio Nuevo" de más de 100 familias procedentes de aldeas y el experimento truncado de reubicación en El Petén de una auténtica población de indígenas de la zona que, huyendo de los conflictos políticos y desesperanzados del futuro económico se lanzaron a mediados de los años 70 a la colonización de tierras en El Petén y a la fundación de un pueblo. No existen cifras precisas de los indígenas que siguieron esta iniciativa de la Cooperativa Agrícola Industrial propiciada por el sacerdote Hugo Bruyen, pero distintas informaciones ofrecen el dato de más de 1.000 trasladados, desgraciadamente cuando el pueblo ya estaba prácticamente construido y las primeras cosechas habían dado ya sus frutos, estos emigrantes que se vieron en el centro de la guerra entre el ejército y la guerrilla, en una zona conflictiva y aislada, de manera que a comienzos de los 80 el pueblo recién fundado fue arrasado y sus moradores, los que no murieron, volvieron a sus aldeas, se refugiaron en México o se trasladaron a la afueras de Flores, capital del Departamento de Petén.

Además de estas dos importantes oleadas de emigración permanente, hay otras personas que se trasladan para residir definitivamente en los pueblos, son los maestros u otros jóvenes de la aldea que han estudiado y que quieren fraguarse su porvenir lejos de su lugar de origen. No conozco ningún indígena que habiendo estudiado resida en su aldea.

temporera ⁴⁵, pero no sería exagerado cifrar en la mitad el volumen de cabezas de familia campesinos que sale de sus casas a lo largo de uno o dos meses.

Los itinerarios de dicha emigración y los trabajos en los que se emplean dependen de varios factores: el conocimiento de "enganchadores" locales que contratan a los temporeros y que están relacionados ya con distintas fincas, la lejanía de la residencia y la demanda coyuntural de los distintos cultivos de plantación. Desde siempre la "costa sur" ha sido el destino de los campesinos de la zona, las fincas de Escuintla, Mazatenango, Rehutaluleu o Tiquisate pero últimamente la dirección ha cambiado hacia las grandes fincas de Zacapa, La Unión y, sobre todo, Gualán, fincas que ya forman parte del universo geográfico de los campesinos: "Germania", "Carrizal", "Quebrada Seca"... Todavía algunos se dirigen al Petén para trabajos en milpas y frijolares. Mejor que hacer retórica sobre la problemática de la emigración temporal, dejemos que Don Aroldo nos cuente su experiencia:

"Muchos van para el sur, ahí por Escuintla, Tiquisate y Mazatenango, antes era a las algodonerías, pero se terminó, sólo piden una cuadrilla o dos cuadrillas; ahora más que todo es caña. Cuando yo estuve creciendo ahí trabajé mucho yo empecé a trabajar de 12 años en las algodonerías; como todo es plano...

El café es de Escuintla para acá, pero menos gustan; algunos han ido y cuentan las tristezas que han sufrido allá; entonces se van por Gualán, Germania, Carrizal, Quebrada Seca, grandes fincas... también por Honduras, son todo fincas de cafetal.

A Petén van algunos, pero no tantos; ahí es solo trabajo de milpa y frijolares.

Los trabajos para mí son todos iguales. El café hay que cargarlo, el acarreo es lo peor, por los cerros, zanjones... bajar y subir cuesta mucho. También es más peor por el almuerzo; cuando aprietan una pitoneta, saber

⁴⁵ La encuesta de Celeste Magalí en las aldeas del suroccidente de Jocotán, en 1984 nos proporciona algunos datos. En estas aldeas, a pesar del cultivo extra de maguey y caña de azúcar, activos en época de máximas salidas, emigrarían aproximadamente el 30% de los campesinos; de ellos el 53% lo haría por un mes y el 47% por dos meses. En todo caso un 56% emigraría solo frente a un 44% que lo haría acompañado por algún familiar, esposa e hijos en el 67% de los casos e hijos, únicamente, en el 33%. Es decir, durante más de un mes al año algo más del 20% de las familias estarían fuera del hogar en unas comunidades que, como Tunucó Abajo, son más reticentes a la emigración por las posibilidades que ofrece la caña y el maguey (1984: 51-55).

dónde, uno se queda oyendo como un animal a ver dónde pita, hay que irse rápido, dejando una seña en un árbol, a la carrera, buscando dónde va la gente, porque es un ganadal; y si no come cuando llega más tarde tiene que venir uno con su tercio y como llueve mucho, las tierras son resbalosas, uno se cae y se rueda con su tercio; hay quienes se han escapado de morir ahí con su machete lloviendo y cortando café.

Con el algodón no, es planada; lo único es la polvazón y el sol que es muy grande, pega duro.

La cosa de la comida es triste. Va un "flonque" [encargado de la comida] o dos en cada grupo, es el que va a servir, a cocer maíz con frijol y darle de comer a la gente. Van dos "flonques" y dos molenderas; las molenderas son mujeres que van a moler; el "flonque" se encarga de cocerlo, lavarlo, llevarlo a molino que lo muele. A veces muele el grano de frijol para ponerle a las tortillas; cada seis tortillas una ración. Y, a veces, el frijol sancochado lo hacen y así lo muelen; cuando uno lo va a comer, ¡aquél olor a sancochado!, que le quiebra a uno la cabeza y, a veces hay mujeres que pueden tortear en casa de ellas, pero como agarran 30 y 40 personas a tres raciones son 120 raciones son casi 88 tortillas... ni la redondean ni la apachan bien; partes cocidas y partes crudas y ahí es donde está la enfermedad y que a veces hasta ni el almuerzo come uno de ver aquellas tortillas y lo que más hay allí de crianza es el mosco, que las mujeres no tapan la masa, son nubes de moscos. En la mesa se están moliendo, se ponen como que frijol negro tuviera esa masa, porque no lo tapan. Y, a veces en la tortilla que uno va a comer ahí están pegadas las moscas. Ahí pega duro la disentería y la diarrea, en primer lugar, calentura... porque hay un tiempo en junio, con el algodón, hay zancudos bastantes, la gente queda llena de piquetes, la cara, puro chatún parece. Ahí previene la calentura a los cuatro días... a los 10 días se está temblando con frío y calentura... sólo cuando fumiga el avión duerme uno tranquilo porque ese día muere el zancudo.

Para dormir son galeras grandes sobre el puro suelo en un petate. A las cinco de la mañana ya está uno en camino.

A veces la finca trata de robarle a uno, los planilleros o los caporales. Hay primero el patrón; 2º el administrador, tercero el jefe de campo; 4º el caporal primero y después los caporales de cuadrilla. El mira y apunta lo que va haciendo cada uno y, en la tarde ya es la pregunta: ¿cuántos surcos araste?; apuntan el tiraje y el total; ¿cuánto ganó?... en la tarde va el caporal a la oficina a dar el reporte diario, sacan el tiraje."

Este pequeño relato de la experiencia de un temporero da algunas claves de la problemática social de la emigración en la zona. Desde un punto de vista económico la emigración supone una salida coyuntural para resolver el problema de la subsistencia pero al mismo tiempo implica que se perpetúe la situación; si no se sale es imposible la subsistencia familiar pero si se sale no se puede prestar el tiempo y la dedicación que

la renovación agrícola o económica en general requiere. La formación y experimentación campesinas, imposibles en otras épocas en las que el trabajo en la milpa es intenso sólo podrían llevarse a cabo en estos períodos de relativa calma, que, sin embargo son los períodos de emigración intensa. Además el trabajo en las fincas puede resultar antieconómico a largo plazo ⁴⁶.

Todo tiempo puede ser bueno para emigrar temporalmente pero la mayor afluencia coincide con el incremento de la demanda por parte de las fincas, obviamente, y con el menor trabajo en las propias milpas. Es ese un tiempo que semanas antes semanas atrás va desde septiembre hasta enero. También, en función de las reservas de maíz en abril y mayo son frecuentes las salidas.

Según algunas informaciones sobre salarios recibidos hace algunos años y los que se pagan en la actualidad ⁴⁷ comprobaríamos que hoy es más rentable emigrar que unos años atrás, lo que nos hace sospechar que la emigración tiene un peso cada vez mayor en el sostenimiento de las familias de la zona y que, por ende se puede pensar

⁴⁶ Entre las consecuencias que se han contemplado entresacamos las siguientes: Se desagrega un volumen importante de población que debería participar, sobre toda en esas semanas, en las mejoras de infraestructuras y servicios comunitarios; se adquieren, sobre todo por parte de los niños que van con los cabeza de familia, hábitos antieconómicos, fundamentalmente se aprende a beber, no sólo beber sino beber cerveza y "guaro", alcoholes mucho más caros que la tradicional chicha; las frecuentes enfermedades de trabajadores y sus familias por la mala alimentación y las deplorables condiciones de vida pueden implicar no sólo un gran gasto en medicinas sino, también, el quedar mermado en las facultades físicas y en el rendimiento impidiendo, en último extremo, el cultivo de los propios campos; se impide en un tiempo de relativo ocio sentar las bases para la transformación agrícola y para la búsqueda de alternativas económicas en la propia comunidad. Además tenemos que referirnos a las consecuencias sociales, que con el tiempo también repercutirán económicamente: inasistencia de niños a la escuela, desapego respecto a las tradiciones y obligaciones comunitarias, ocasiones de rupturas de pareja por haber conocido a otras mujeres o simplemente por abandono y notable aumento de los hábitos alcohólicos. Esto último, según algunos informes que no hemos podido contrastar en la zona, estaría en muchos casos propiciado por los propios finqueros para controlar más fácilmente a los temporeros. (Cfr. Rodríguez Rouanet, 1969: 5-49).

⁴⁷ Como único dato referencial para comparar la evolución de los salarios pagados en las aldeas tenemos la información que ofrece Francisco Arnoldo López (1975:18) quien afirma que el salario diario en ese año era de 0,70 quetzales sin alimentación, lo que permitía obtener un beneficio neto de entre 10 y 20 quetzales por temporada de dos meses. En la actualidad el salario promedio en fincas donde se ofrece comida es de 10 quetzales diarios; es decir, en 17 años el sueldo se habría multiplicado por 30. Los niños en la actualidad están cobrando en torno a 5 quetzales.

que el rendimiento agrícola por familia es cada vez menor; sin duda motivado por un incremento demográfico en la zona rural ⁴⁸ .

En la última parte de la conversación está presente Don Luis que ya ha terminado. El asiente a todo lo que está diciendo D. Aroldo aunque, por suerte, desde hace más de diez años nunca ha tenido que salir a trabajar fuera de la aldea. Son las tres de la tarde cuando regresamos a la casa; antes de llegar a la quebrada Don Aroldo se despide juntando apenas los dedos de su mano derecha con los míos y diciendo "ahí nos vemos", "que le vaya bien", digo yo, "va pué" dice D. Luis.

Cuando llegamos a la casa Rosita está llorando y Salomé a su lado.

Don Luis saca un banquito para sentarse y me ofrece, como siempre, su hamaca para descansar.

En la casa Doña Gregoria está calentando café y nos ofrece un *guacal* a cada uno. Recoge las tres gallinas y los dos pavos; las gallinas dormirán en lo alto de un árbol y los *chumpes* dentro de la casa, manda a Agustín a atar el chivito (ternero) que está en la quebrada y, enseguida, ayudada por Salomé comienza a hacer las tortillas para la cena. Las primeras nos las saca al patio junto con dos huevos cocidos que yo había traído el día anterior, una *tusita* con sal y otro *guacal* de café; cuando llega Cutín ya tiene sus tortillas con un poco de frijol que quedó del almuerzo y por último las tortillas para ellas que las comerán solas; bueno, por último no, con la última masa que queda hace seis tortillas gruesas ("memelas"), las enfría con agua y va llamando a la Zarca, a Chubasco y a la Blanquita, los tres perros de la casa que reciben también su ración de tortillas; ¿y el *miss* [el gato], le digo, no come maíz? "bien sabe comer pero el lo agarra cada rato". La cena apenas dura 10 minutos; todos estamos un poco

⁴⁸ Si comparamos la población rural de los últimos censos (1973 y 1981) observamos que se han pasado de 19.766 a 19.000 habitantes; en esos años pues la población habría descendido. Según datos del Centro de Salud en 1987 habría 20.500 habitantes en la zona rural con lo que el crecimiento en los últimos años se habría disparado hasta un 1,3% anual.

cansados pero mientras dura la luz del *ocote* que nos ilumina todavía Don Luis me cuenta algunos de sus próximos proyectos. Todos sus pedazos están ya *guataleados*. Está contento además porque este año tendrá maíz suficiente, no habrá necesidad de comprar y menos aún de salir a la costa "a ganar"; las cosechas le van bien, consigue para abonar; incluso está pensando que cuando venda el chivito podrá comprar, en el tiempo que escasee el maíz, un terrenito regable para frijolar; también quiere aprovechar en los próximos días, "ahora que hay una parada en los trabajitos" para empalmar la casa porque ya lleva ocho años y está la palma mala; en fin si ya está preparada la milpa habrá que "entretenerse" en este largo tiempo de rutinas que precede al invierno.



Doña Gregoria volteando tortillas sobre el comal.

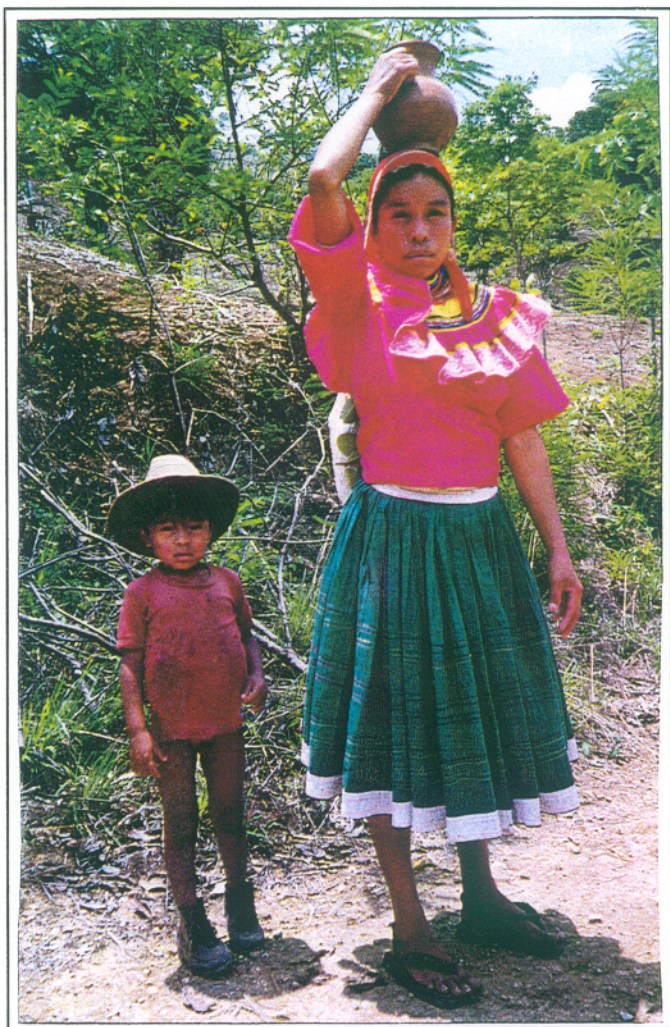


Doña Gola desgranando mazorcas de maíz.



Otra actividad cotidiana de las mujeres en Tunucó, cortar pencas de maguey para hacer pita.

Imágenes de una de las fundamentales tareas de mujeres y niñas chortís, llevar el almuerzo a la milpa.



2. COMIENDO "POR GUSTO". LAS "COSITAS" DE COMIDA EN EL MERCADO DE JOCOTÁN.

"La gallina y otras cositas de comida son para regustarse nomás"

¡Quién diría que Don Ezequiel tiene cerca de 80 años! Después de pasar unos días en la aldea Dos Quebradas, donde tuve la suerte de conocerlo, decidí bajar con él y con su hijo Agustín, de ocho años, a Jocotán: es domingo, día del mercado, ocasión para vender los petates (esteras de tule) que han estado haciendo a lo largo de la última semana y para comprar las provisiones necesarias para los próximos 15 días. Tres horas de camino que más me han parecido una final olímpica, sólo descansamos unos minutos en la aldea Lantiquín porque Don Ezequiel veía que yo ya no aguantaba más.

Salimos de la aldea a las 4,30 de la mañana tras un rápido y frugal desayuno (cuatro tortillas y un *guacal* de *pinol*). Poco antes de las 7,30 de la mañana estábamos en Jocotán. El mercado, a estas horas es ya un hervidero de gente, pero Don Ezequiel todavía no se dirige "al puesto", es necesario pasar un trámite previo antes de ponerse a vender sus petates: dejar el machete "en posada" ⁴⁹ en alguna de las tiendas del pueblo; él, como acostumbra, lo dejará en la tienda de Doña Mélida donde yo puedo cumplir mi mayor deseo en las últimas horas: tomarme un "agüita de pepsi bien

⁴⁹ La mayoría de campesinos que llegan al pueblo acuden con su machete corvo pero en Jocotán no se puede pasear con él. Los múltiples casos de macheteados en los últimos años obligaron a tomar esa medida, dejar el machete "en posada" cuando se llega de las aldeas y no retirarlo hasta que se vayan de regreso. Para los comerciantes jocotecos este es un beneficio añadido; todo el que deja su machete en "posada" en una tienda, se siente en la obligación de comprar algo donde se lo han guardado. El problema de la violencia no se ha solventado, sin embargo. Ciertamente que en el pueblo ya no hay tantos crímenes pero éstos siguen siendo frecuentes a las afueras de Jocotán y en cualquiera de los caminos de las aldeas.

fresquita".

Don Ezequiel, sudoroso, llega a la puerta de la tienda antes de pasar se quita el sombrero y con ese gesto entre sumiso y respetuoso, tan característico de los indígenas, se dirige a Doña. Mélida que a esas horas no tiene clientes en la tienda: "buenos días... quería pedirle de favor que lo dejo aquí mi corvo en posada"; "está bueno" dice la dueña al tiempo que saca una tiza y escribe un número sobre el machete: "tenés el número 84, acordate bien, el 84, no lo vayás a olvidar". Antes de que D. Ezequiel se despida de doña Mélida ya he pedido yo tres "agüitas de pepsi bien fresquitas" que inmediatamente salen de lo más profundo de la "refri". D. Ezequiel, cuyo estómago debe estar forjado a prueba de burbujas y de frialdad, bebe el refresco de dos largos tragos; su hijo y yo la tomamos más lentamente pero en no más de cinco minutos. Antes de marchar ha llegado a la tienda un "bolito" (un borracho), que pide precio por una bolsa de panes, ella de mala gana le dice que cuesta 1,20; el bolito saca un arrugado billete de quetzal y le pregunta a la tendera si se la da por un quetzal; Doña Mélida enfadada lo despide con un exabrupto: "Andate donde tienen barato, aquí es un precio fijo. Aquí es una tienda... ¡Ve!, dice mirándome, uno no sabe para ónde agarrar... pidiendo rebajo...". "Ahí están los envases doña Mélida", le digo "ahí nos vemos", se despide D. Ezequiel para llegar pronto "al puesto" adecuado y "pararse" (quedarse de pie) esperando la venta de sus petates.

En cuanto salimos D. Ezequiel, me comenta lo que acabamos de presenciar: "Así es en las tiendas. Todo lo que traemos nosotros el día domingo al mercado, los ladinos piden rebajo... no ofrecen ni a mitad de precio... ¿a cuánto llevan la venta?... tanto; entonces ellos ofrecen la mitad... si nosotros pedimos rebajo, ya ve, nos dan un buen regañoncito: ¡vayan a comprar donde hay barato, aquí es un precio fijo, dicen, no hay rebajo".

INDÍGENAS Y LADINOS ⁵⁰.

El domingo, en el mercado es el día donde se ponen de manifiesto más claramente la esencia de los valores culturales de indígenas y ladinos pues es la ocasión en que más íntima y asiduamente interactúan unos con otros.

Para el profano que observa el comportamiento de indígenas y ladinos en el mercado una diferencia salta inmediatamente a la vista, la ceremoniosidad y respeto, con que los indígenas se dirigen a los ladinos frente a la rudeza, descortesía e incluso desconsideración con que ellos son tratados con frecuencia por los ladinos. Los indígenas tratan a los ladinos de "usted", saludan, piden permiso... en cambio los ladinos suelen tratar a los indígenas de "vos", usan el término "papa" o "papaíto" ⁵¹ para contestar, en un tono aséptico neutro (cuando no brusco), inimaginable en alguien que está vendiendo ⁵².

El carácter, considerado tal como lo analizan nuestros informantes, efectivamente, ofrece una marcada diferenciación entre indígenas y ladinos en varios aspectos.

Hay acuerdo en que el trato social de los indígenas es mucho más cortés y ceremonioso que el de los ladinos ⁵³. Para los indígenas es doloroso comprobar cómo

⁵⁰ Son abundantísimos los trabajos que tratan sobre las diferencias entre indígenas y ladinos en Guatemala; por citar solamente los más representativos ver Tax (1956), Adams (1956 y 1964), Goubaud Carrera (1964), Méndez Domínguez (1972), Figueroa Ibarra (1974), Cowie (1976) Cojtí Cuxil (1989) y Barillas (1989).

⁵¹ Esos términos se suelen usar para reconvenir o dirigirse a los niños. Cuando se usa en indígenas es pretendidamente cariñosos pero claramente despectivo; es una forma de tratarlos como niños. Un ladino seguramente se ofendería si así lo trataran.

⁵² Para los indígenas los ladinos poseen una sangre mucho más fuerte que la de ellos; eso hace que, según su opinión, sean "más bravos", tengan peor genio y se enfaden con mayor frecuencia. La fortaleza de la sangre les permite, además, poder hacer "ojo" con más facilidad a los indígenas, sobre todo a los pequeños, que tienen la sangre "débil". En todo caso, algo que siempre critican los campesinos de la mayoría de los tenderos ladinos es la rudeza de su conversación.

⁵³ Esta evidencia llevó a Girard, en los años 50 a escribir una especie de loa al "buen salvaje chortí", excesivamente apologética, irrealmente verificadora de la edad de oro en la zona y, sobre todo, deshumanizadora a pesar de ser "tan humana": " Para el chortí la moral religiosa es la moral natural, humana y social... Debido a la naturaleza especial de las relaciones entre

su cortesía y respeto hacia los ladinos no es correspondida a la inversa. D. Ezequiel me expresó claramente esta diferencia:

"Los del pueblo son ladinos, los de la aldea le dicen por indios, inditos... es el apodo que quedó. Nosotros llegamos al pueblo, damos buenos días... una cosa queremos comprar... ya andan preguntando qué cosa queremos comprar, pero primero se da los buenos días, es un respeto que debemos tener... Es igual con un compadre y con un consuegro tiene uno que tener mucho respeto, no puede estar chisteando... no regañando... en cambio, en el pueblo yo he oído: ah, mi compadre es un cabrón... es pecado... en la aldea no, tiene que respetar: qué tal compadre, buenas tardes... si es un consuegro, igual... pero en el pueblo..."⁵⁴.

familias, unida a un profundo sentimiento de colectivismo y ayuda recíproca, el indio es esencialmente altruista y por tanto carece de los defectos inherentes al egoísmo. Se caracteriza por su caridad, piedad y benevolencia hacia los débiles; por su amor a la verdad y respeto a lo ajeno; por un verdadero interés por sus prójimos y un sentimiento de justicia muy desarrollado. Es incapaz de maltratar a nadie ni a nada; usa con parsimonia los productos naturales y eso sólo cuando es necesario; desconoce la usura, cancela sus deudas honradamente y no desea la mujer del prójimo... Su vocabulario carece de términos injuriosos; es generalmente cumplido en sus tratos y fiel a la palabra empeñada, no roba a sus congéneres porque tal cosa equivaldría a robarse a sí mismo ya que el individuo es parte inseparable de la comunidad.

Dentro de su esfera, muestra costumbres muy sociables y dulces; es laborioso, pacífico, de hábitos sencillos y puros por lo que se le ha tachado de ingenuo. De naturaleza franca, y por lo tanto fácilmente sugestionable, siente cariño hacia animales, plantas e inclusive hacia sus enseres domésticos pues para él no hay diferencia entre lo orgánico y lo inorgánico. Profesa un profundo respeto hacia los ancianos y venera a los muertos lo mismo que a sus superiores, especialmente a sus sacerdotes y curas católicos como a representantes de poderes divinos. El principio de obediencia está profundamente arraigado en él por lo que siempre hace la voluntad de sus padres. El autodomínio constituye el fondo de su carácter...

Ve con beneplácito las disposiciones gubernamentales tendentes a la protección del ciudadano honrado, a la represión del robo, del asesinato o de cualquier otra manifestación de degradación moral; aplaude la ley forestal que protege a los bosques porque se asimila a su propia legislación milenaria.

Debido a los hábitos de autodomínio que le inculcan desde pequeño, no manifiesta emociones violentas ni precipitación en sus actos; parece tan alejado de las penas como de los placeres intensos hasta el punto que, en determinadas circunstancias, se duda si su actitud obedece a indiferencia, estoicismo o fatalismo...

El chortí no se amarga la vida con preocupaciones mentales como tampoco desgasta sus energías buscando el lucro." (1949 -a-: 296-297).

⁵⁴ Ese respeto y cortesía de los indígenas hacia la gente es también muy clara respecto a los ancianos. D. Simeón, de la aldea El Tablón nos lo decía así: "En la aldea hay más respeto a los viejitos, eso hemos platicado mucho nosotros. Yo me gusta platicar mucho con los ancianos, porque los ancianos tienen muchas cosas que uno no lo sabe, tienen muchas experiencias... yo me gustaba platicar con ellos, porque me decía un señor que por lo general en la aldea hay más

Es muy llamativo comprobar cómo, en el mercado, la consideración, el respeto hacia los ladinos lleve a los indígenas a tener una mentalidad relativista en tratos y contratos. Ciertamente que el "regateo" a que se ven sometidos y que ellos no pueden devolver en las tiendas es síntoma de su relación de dependencia pero no es sólo eso; los indígenas, que se encuentran en una situación de inferioridad económica, son más abiertos para modificar precios y condiciones en las transacciones comerciales; no conocen el valor absoluto de lo que venden y, lo que resulta más sorprendente, sienten "pena" por el otro si no atienden sus peticiones de rebaja. Los ladinos conocen claramente el precio de lo que ellos venden y de la posibilidad de especular con sus productos. D. Ezequiel constata esa evidencia:

"El ladino con la cosa de la venta que tienen ellos no se puede pedir rebaja, el precio que tiene, ese precio tiene que pagarlo uno y en cambio uno de indio, se tiene lástima, se puede pedir rebaja."

Los ladinos, por su parte, ven de otra manera ese diferente modo de actuar en los tratos comerciales; ellos "vivos", como negociantes, pueden engañar porque "saben". Los indígenas serían, para muchos negociantes, ingenuos y cortos en entendimiento.

Don Bernabé comprador y curtidor de pieles, que a su vez tiene una "pulpería" (pequeña tienda), expresa así esa diferencia: "En entendimiento si es más activa la

fe por lo menos, se hacen celebraciones, se hacen... si hay un anciano, se le dan sus buenos días, pero aquí en el pueblo es otro, aquí hay muchos estudiantes, que los estudiantes de hoy ya no son como la gente de la aldea, campesina... pero, por lo menos, le dice a uno adiós cuando pasa. La gente aquí no, mejor lo llevan a uno de "a tropezón". El estudio, me decía él, tiene mucho que ver en esto, ha habido muchas personas que se han educado, pero sólo han caminado como ir en una cicle o en un carro: si uno va en un carro, no conoce bien el camino, pero si uno va a pie si conoce bien, igual sucede... así me decía el viejito, si uno sólo estudia, pero no conoce bien, está lo mismo, está igual como el que no ha estudiado. Yo me gustaba platicar con él. Puede ser que sea cierto, porque en realidad, si nosotros nos ponemos a pensar un poco, aquí yo conozco muchas personas que son maestros y vienen de aldeas también, pero a veces ni a la misma gente quieren hablarlos, cuando se sienten con capacidad para todo y ser maestro o profesor ya se sienten como que no vinieron de allá, es un desprecio y eso no, es una cosa que no tiene que ser; porque si uno viene de un campesino, uno orgulloso debe sentirse, que viene de una persona humilde, si algo ha aprendido. Eso, según los viejitos, ellos así me han platicado. Por eso dicen muchos viejitos que más antes, probablemente, la lluvia estaba más cerca, llovía más, se daban más las cosechas, se cosechaba más, todo era más barato, porque había más fe y hoy ya se terminó, y probablemente, pueda ser que sea esto."

gente ladina porque por medio de las enseñanzas de la escuela, se va civilizando más, comprendiendo más cosas. En cambio el de la aldea se dedica sólo a trabajar el machete, pero a la letra no, mejor se huye, no le gusta... el patojo lo más que va es un año y tal vez a la fuerza... el ladino estudia desde primaria hasta sexto y de ahí pasa a la prevocacional y va teniendo otros conocimientos... en las aldeas no les gusta la cosa de la escuela, por eso es que la gente de aldea no tiene nada de experiencia, sólo machete. En el pueblo mucha gente se dedica a la venta en tiendas, es por medio de la escuela, van ellos pensando, prosperando, si llegan a tener unos centavitos, ya por medio de los estudios van pensando de que con ese dinero pueden comprar cosas para revender y ir adelantando con las cosas." Y otra consideración del propio D. Ezequiel: "El ladino es vivo... si los hombres de aquí se ponen a hacer trabajo de frijol y por necesidad van a venderlo allí, tienen que venderlo barato y entonces ellos para venderlo para acá, lo venden más caro."

Es el momento de esbozar, ahora, los criterios de distinción entre indígenas y ladinos o, como otros prefieren, entre campesinos y ladinos; o "los del pueblo" frente a "los de las aldeas", que según creo sería el modo más adecuado de plantear la distinción.

La geografía, traza una línea divisoria clara entre las tierras bajas y las zonas altas que se corresponde con el poblamiento de indígenas y ladinos, a excepción de las cabeceras de Camotán y Jocotán, donde viven una cifra de indígenas relativamente significativa (muchos de ellos llegados desde las aldeas en los últimos años). En las zonas bajas de los valles que forman el río Jocotán y el río Carcar, además de las aldeas atravesadas por la carretera Chiquimula-Copán, vivirían ladinos, mientras que en las zonas montañosas estarían establecidos los indios ⁵⁵; la única excepción en este claro corte se daría en las aldeas suroccidentales de San Juan donde generalmente se está de acuerdo en considerar ladinos a sus habitantes. D. Víctor, de Jocotán, expresa de este modo la diferencia:

⁵⁵ Aunque en la actualidad casi no se utilizaba, hace unas décadas (Wisdom, 1961: 266) era común que los ladinos empleasen el término "montañés" para referirse a los indígenas, teniendo la expresión connotaciones especialmente negativas: atrasado, semisalvaje.

"Ladino es nosotros aquí del pueblo y indígena son todos los que viven en las aldeas; son dos palabras... también está esa otra palabra que dicen el campesino... el indígena con el campesino es la misma palabra que reúne fuera del pueblo, en las aldeas; el ladino solamente el que vive en el pueblo."

La distinción fundamentada en la ubicación geográfica implica, también, una distinción económica que permite diferenciar a los "campesinos milperos" de las "gentes con oficio" y horticultores. Así, los indígenas chortís y los aldeanos en general, basarían su economía en el cultivo exclusivo de la milpa mientras que los ladinos tendrían oficios y se dedicarían a negocios en las cabeceras municipales y también se ocuparían en otro tipo de servicios y profesiones; pocos ladinos se dedican al cultivo de la milpa y, si poseen tierras, prefieren arrendarlas a indígenas y contratarlos como mozos para que se las trabajen. Con menos intensidad, pero parecido a la cabecera de Jocotán es lo que sucede en el pueblo de Camotán. Uno de nuestros informantes ladinos en Jocotán ponía el énfasis diferenciador en esta doble actividad económica: "En el pueblo son pocos los campesinos... si han venido unos... pero están en las orillas, en el centro tienen su profesión, saben de qué se va a vivir, la gente del pueblo vive de tiendas casi toda la mayoría y parece que hay quienes de la tienda viven." En la mayor parte de las aldeas que hemos considerado ladinas y en la cabecera de San Juan, el rasgo económico distintivo respecto a los indígenas milperos sería la dedicación a labores de horticultura, base económica de la franja que va desde Jocotán hasta Veguitas. Aunque muchas de estas aldeas cultivan también milpa, los moradores no se consideran ellos mismos ni son considerados por los otros como campesinos milperos en tanto que su dependencia de la milpa no es ni mucho menos exclusiva; la ventaja con respecto a los indígenas de poder contar con agua abundante les permite diversificar la producción e incluso centrarse más en las labores de huerta. También cabría hacer una excepción respecto a la parte nororiental de la zona chortí: los campesinos de esta zona no serían exclusivamente milperos; bien es cierto que cultivan milpa, pero en la zona se da una mayor diversidad productiva centrada, sobre todo, en el cultivo de café del que se obtiene una rentabilidad económica mucho mayor que la proporcionada por la milpa, de modo que podemos afirmar que estas aldeas se han alejado ya de la

dependencia exclusiva de la milpa. En cualquier caso cabe decir que, para los indígenas, el centrar su vida en la milpa no sólo no es una tragedia sino que, por el contrario, se trata de una fortuna ⁵⁶.

Pero una cosa son las evidencias y otra las imágenes. Está claro histórica y culturalmente que los campesinos procedentes de algunas aldeas de las zonas bajas no son indígenas sino ladinos ⁵⁷; pero para los ladinos del pueblo no hay ninguna "evidencia" de que eso sea así, de que aquellos campesinos sean iguales a ellos; para los ladinos de Jocotán son indios o, si no quieren molestar, "inditos". Parecen no tener demasiada importancia en la discriminación aspectos claramente objetivos, y que se han utilizado con frecuencia como criterios de distinción de lo "indígena", como el uso de traje tradicional ⁵⁸, el empleo de la lengua chortí o la práctica de "costumbres" ⁵⁹.

⁵⁶ En la actualidad sigue siendo válida la observación de Wisdom cuando afirmaba que el indígena "considera que la mayoría de los ladinos y los indígenas pueblerinos son infortunados, porque no pueden "hacer milpa", lo cual los obliga a vivir en forma no natural" (1961-1939: 298). Rasgo por otro lado común a todas las comunidades indígenas mesoamericanas.

⁵⁷ Se podrían considerar indígenas el 80% de la población de Jocotán, es decir los habitantes de todas las aldeas a excepción de aquellas de las zonas bajas atravesadas o cercanas a la carretera que discurre desde Chiquimula hasta Copán (Tesoro Abajo, Tesoro Arriba y Los Vados) y también algo menos de la quinta parte de los habitantes de la cabecera municipal. De Camotán pertenecería al grupo indígena aproximadamente el 75% de la población, comprendiendo la mayor parte de los moradores de las aldeas a excepción, nuevamente, de las situadas en el Valle y en las cercanías de la cabecera (Brasilar, Lantiquín, Caparjá, La Libertad, Tesoro y El Florido) además de, aproximadamente, la quinta parte de la población de la cabecera.

Aún así, dentro de ese amplio porcentaje de población indígena, se observan notables diferencias, como no podía ser menos en el enorme espacio de la zona, desde aquellas aldeas indígenas más tradicionales, que todavía conservan en buena medida el traje y la lengua chortí (todo el sur de Jocotán, el noreste de Jocotán y la zona de Jocotán limítrofe con Olopa) hasta las aldeas más ladinizadas de la mayor parte de Camotán, noroeste de Jocotán y sureste de Jocotán.

⁵⁸ El traje tradicional masculino consta de camisa y pantalón de color blanco tejido en tela de manta, muy almidonada y tiesa. La camisa se viste por la cabeza y sobresale por debajo de la cintura de forma amplia; bajo la abertura, sobre la pechera, se cosen unos motivos decorativos bordados en hilo rojo o azul. A veces, la parte inferior de la pechera termina en una lengüeta. Los pantalones blancos y anchos de la misma tela llegan hasta unos 10 centímetros por encima del tobillo. Tienen una abertura al frente de unos 15 centímetros que forma la bragueta y, de uno de los extremos se prolonga una tira estrecha de la misma tela que hace las veces de cinturón, atándose por delante. El traje femenino consta de blusa y falda. La blusa se

Es obvio que portar el traje tradicional es signo claro de pertenencia al grupo indígena, pero en la actualidad son pocas las aldeas que lo mantienen y en éstas aún está en rápido proceso de desaparición. El de los hombres se ve poco y raramente entre los jóvenes; las mujeres lo siguen manteniendo mayoritariamente en Pacrén, Tunucó, La Arada, Rodeíto y Tatutú, incluso no es raro verlo en las niñas pequeñas. Más claro que el traje, que mayoritariamente es del tipo occidental entre los indígenas, se establece una distinción muy operativa respecto al calzado; los ladinos portarían zapatos mientras que los indígenas serían "hombres y mujeres de caites" ⁶⁰.

Más que el uso de la indumentaria tradicional, el empleo de la lengua chortí, obviamente, identifica automáticamente como indígenas a quienes la emplean. El indígena que habla chortí es llamado "lenguajero" que viene a equivaler a "indígena genuino", diferenciándolo del que sólo habla español y del que usa el chortí en contadas

adorna con encajes y cintas de vistosos colores. Las faldas son muy variadas y de distintos colores, larga (llega hasta los pies) y con vuelo. Los trajes masculinos y la mayor parte de los femeninos son cosidos por mujeres ladinas por encargo de los indígenas cuando estos acuden al mercado dominical. Les toman medidas en el acto y el domingo siguiente suele estar listo su traje. Todos los varones, incluso los más jóvenes usan sombrero en todo tiempo; las mujeres, por su parte, se protegen del sol colocándose sobre la cabeza pañuelos, chales de algodón o toallas. Aunque las indígenas no usan ningún tipo de pintura para adornar sus rostros, si se adornan con cintas para trenzarlas con el pelo y, sobre todo, collares y pendientes. Los collares tradicionales más apreciados por las mujeres indígenas y a los que se atribuye poder sagrado son los que se hacen con los frutos rojos del árbol de coral que secado al sol se endurece y permite ser enhebrado con hilo. Estos mismo frutos se usan para hacer pequeñas pulseritas para proteger a niños pequeños contra el "ojo".

⁵⁹ Goubaud Carrera se congratulaba al analizar los resultados de su encuesta, sobre criterios para la definición del indio guatemalteco, ya que generalmente la distinción se fundamentaba en criterios culturales y no raciales. Llamativamente, de todos los Departamentos de Guatemala, sólo en Chiquimula, la raza, la apariencia física, fue el criterio más comúnmente aducido para distinguir a los ladinos de los indígenas (Goubaud Carrera, 1964: 205).

⁶⁰ Todos los hombres calzan este tipo simple de sandalia llamado "caite", que también es usado a veces por las mujeres en las aldeas más conservadoras, cuando salen fuera. La planta del "caite" tradicionalmente estaba hecha de piel pero en la actualidad se confecciona con caucho procedente de llanta de neumáticos, teniendo un espesor de dos centímetros; de la suela parte una tira de piel estrecha que forma un pequeño círculo en la parte delantera para introducir el dedo meñique. Más que el traje los caites se han usado como criterio distintivo; Wisdom (1961: 266) indica que los ladinos emplean la expresión "de caites" para referirse a todas las personas que se parecen a los indígenas y son tan "degradados" que calzan caites en vez de zapatos.

ocasiones y con dificultad ⁶¹. Hay que decir, sin embargo, que la mayor parte de los indígenas que hablan chortí conoce también el español y lo usa el domingo en el mercado y en sus relaciones con los ladinos.

El español que hablan los indígenas, sobre todo los que tuvieron el chortí como lengua materna, difiere claramente del empleado por los ladinos del pueblo, aquel es mucho menos gramatical, con registro de palabras más reducido y, en las aldeas que perdieron hace mucho tiempo el chortí - si es que alguna vez lo emplearon -, con un frecuente uso de arcaismos. Don Víctor, de Jocotán nos decía al respecto:

"Los campesino, aunque vivan en el pueblo son indígena, porque el indígena, aunque cambie el modo de vestir, pero el modo de hablar no lo cambian, tienen un modo de platicar de las aldeas, que entre veces hablan el chortí y entre veces hablan el castilla, le salen palabras de chortí... entonces uno sabe que es indígena. La gente indígena en el hablar hay veces que se equivoca mucho porque tiene muchas palabras que no lo pueden decir ellos. Conforme el tiempo que viven en el pueblo van aprendiendo a hablar."

El domingo, en el mercado, también se ven claramente dos actitudes religiosas diferenciadas. Primeramente en lo que se refiere a las compras; no habrá indígena que se vaya del mercado sin candelas o sin copal... enfermedades, peticiones a santos y "pagos" las van a hacer necesarias. Doña Mélida, me comentaba, incrédula, la cantidad de velas y copal que compran los domingos:

"Candelas siempre andan comprando, aunque no tengan para comer... eso son ellos, para pedirle a Dios, la fe que tienen. A mi me dicen ¿usted no enciende candelas?; bien, les digo yo... pero ellos, una de dinero que gastan en candelas grandes, dineral... no les da lástima... uno con una veladorcita de a cincuenta centavos o de a quetzal le pide a Dios... yo soy católica... le enciendo una veladora a mi santo, le rezo lo que voy a rezar y le pido de corazón... la dejo un ratito y de ahí apago la luz, ¿cómo la voy a tener todo el día encendida?, no, yo apago la veladora; si vuelvo a pedir, la vuelvo a encender, la vuelvo a apagar, y así... yo no voy a quemar una veladora diario, eso no lo hago... Dios no me vaya a castigar, pero suficiente con pedirle y rogarle y que esté encendida la lucita no suficiente; de ahí, apagarla. Es como en misa, luego

⁶¹ Actualmente se habla generalmente chortí en dos áreas: la zona norte y nor-occidental de Jocotán (Guareruche, Las Flores, Pelillo Negro y Suchiquer) y la zona sur y sur-oriental de Jocotán y la contigua de Olopa (Canapará, Potrero, Pacrén, La Arada, Tunucó Abajo, Tunucó Arriba, Ocumblá, Tatutú, Rodefo, Tutikopote). En el resto de la aldeas de los cuatro municipios raramente se habla el idioma vernáculo; incluso, en muchas, nunca se ha conocido.

que terminó el padre de dar su misa, apaga su luz... pues así lo hago yo. Y ellos no, si la enciende ya no la van a apagar, de una vez la gastan, está toda la noche la lucita encendida... ¿y el copal?, 10 quetzales de copal pueden gastar cuando con uno o dos es suficiente para el trabajo que van a hacer."

Esto da idea de las diferentes costumbres religiosas. Aunque tanto indígenas como ladinos se califican mayoritariamente como católicos (a diferencia del resto de Guatemala, en esta zona la presencia evangélica no es muy numerosa) hay un punto de diferencia entre los ladinos y los indígenas más conservadores: la celebración de ceremonias religiosas autóctonas, especialmente aquellas referidas a los "pagos" al Dueño de la Tierra, "pagos" para salir de enfermedades, peticiones frecuentes a santos, ceremonias de recuerdo a los muertos... son propias de los indígenas.

Para D. Ezequiel la cuestión no es tanto que unos sean diferentes a otros, para él, los ladinos son igual de católicos que ellos, pero no les gusta o no saben hacer algunas de las "costumbres" normales entre campesinos y, aunque supieran, no lo harían porque no les gusta gastar; ese sí es un dato objetivo que diferencia a unos y otros según él:

"Los ladinos no saben hacer estas ceremonias, ni mitad no llegan, no saben. Los ladinos únicamente están mirando los demás por dónde viene el camino, pero aquí no miran... nosotros solamente para mirar al Señor, para ver que si nos da vida, agarramos la taburete, estamos soltando la pitilla y torciendo y para ir a comprar copalito o panes para hacer la grata con Dios... los ladinos, les gusta el pisto, ellos no les gusta gastar, no quisieran gastar ni un centavo y nosotros gastamos por panes, por luces y por copales... la gente, los campesinos, llegamos allí en la plaza de Jocotán, entonces mirando están los vendedores de copal, saben que van a ser manejadas, para arriba van con el... Los campesino de las aldeas es lo que trabajan con la fe de Dios y los ladinos: ¡ah, gracias a Dios ya vino la bendición...! y ellos no lo piden nada, no lo lloran a Dios. Ellos le gusta el manejada de pisto. La gente campesina, por ese tiene más fuerza, porque están agarradas con los Angeles en el cielo..."

Para muchos ladinos el que todavía se realicen éstas, para ellos, "supersticiones" es un claro indicio del atraso del indio y un freno para su desarrollo.

El domingo también se ve la diferente devoción de indígenas o campesinos en general y ladinos.

A partir de las 10 de la mañana y aún antes la iglesia parroquial es muy frecuentada por indígenas que van a encender candelas y a orar frente a las imágenes, sobre todo ante la favorita, el patrón de Jocotán Santiago Apóstol; la pared donde está su imagen se observa completamente ennegrecida, "mucho huma", dice Don Lucio el sacristán de la iglesia, por la cantidad de candelas que le encienden. La forma de orar también es diferente, los indígenas oran hablando, gesticulando, alzando los brazos, a veces parece que casi discutiendo con el santo.

Don Ezequiel y su hijo salen presurosos para ponerse en el puesto de venta; les digo que "al ratito los encuentro" y me quedo a hablar con doña Mélida, aprovechando que todavía no es hora de aglomeraciones; hasta las 10 de la mañana, cuando los campesinos hayan vendido sus artesanías, prácticamente no hay público en la tienda.

La tienda de doña Mélida, sin ser de las más grandes está bastante bien surtida y hoy domingo tiene provisiones suficientes de lo que va a vender más a los campesinos:

"Lo que compran los campesinos es solo comestible: pan, jabón, sal, puros, fósforos, arroz, frijol... cosas pequeñas, no van a comprar una lata de sardinas. Unos que han trabajado de soldados compran pasta, aceite; pero otros sólo el frijol, son muy pobres.

- *Y de las cosas de comida, ¿qué es lo que más les gusta?*

- A ellos les gusta comer "cositas" que no tienen en la aldea. Yo traigo trescientos, cuatrocientos panes el día sábado; fíjese estas canastadas de pan: francés, pan dulce, este de galletita... usted viera dentro de tres horas, no queda ni para mi, les gusta toda clase de pan. Mire la "refri" cómo está, hay como cien "aguas" (pepsi, natural, orangina, coca-cola), pues todavía la tengo que llenar otra vez, y las cervezas, hay cincuenta, no es suficiente que ahí de las 11 para las 12 ya no hay frescas y al tiempo las toman. Y ve los "topolillos" [sabores artificiales congelados dentro de una bolsita de plástico], hay como doscientos... ahí no va a sobrar ninguno. Los dulcitos, igual, viene el papá la mamá compra sus cositas y si vinieron con los hijos ahí les compran unos sus dulcitos, de toda clase de dulcitos... les gusta saborear.

En una tienda hay que tener suficiente de toda cosa porque pongamos, llega el campesino, trae su machete: "¿me da posada para mi machete?..." bien, no se le anda preguntando cómo te llamás, al corvo se le pone un número y se va... toda tienda tiene posada porque ellos piden la posada de machete y al regreso: quiero ocho libras de sal, cinco jabones, azúcar, hilo, golosinas para los niños, medicina... nosotros así tenemos la medicina, aquí le van dejando cada campesino diez, quince, veinte quetzales por lo que ellos van a llevar... la gasolina, el fósforo... uno tienen que tener de todo para venderles, porque si le preguntan, ¿tiene ocotes?...no hay... en otra tienda compran... son muchos los campesinos que vienen.

Yo quiero poner cosa de grano porque es más mejor, es más vendible: maíz, frijol... el maíz se vende mucho y ahorita se vende porque la gente cosecha su maíz, ya no lo compran. Pero muchos lo compran porque mucho gastan y muchos no tienen o no tienen tierra. Hay otras cositas que casi no se venden... jalea, muy tardado, mayonesa no se vende, sardina, poco. Ahora jabón si se vende bastante, cada quien lleva sus dos o tres bolitas.

- *¿Compran bastante medicina?*

- Eso sí compran... esa aspirina, pastillas de "asión" (*acción*, una marca de analgésicos), "alcaseltzer", la "mejoral", esas son las favoritas. Viera, a mí me preguntan qué pastillas les caen bien".

EL MERCADO DE JOCOTÁN.

El mercado de Jocotán es no sólo el más importante de toda la zona chortí sino, seguramente, uno de los de mayor concurrencia de personas y volumen de negocios más alto de toda la zona oriental de la República. Hemos calculado en unos 3.000 el número de campesinos que semanalmente llegan al mercado para vender sus artesanías y para comprar bienes necesarios para la casa.

El mercado se extiende prácticamente a lo largo de todo el pueblo, desde la salida hacia Copán hasta la salida en dirección a Chiquimula. Sin intención de hacer una sistematización detallada podemos decir que el mercado se divide en tres zonas, jalonadas por multitud de establecimientos comerciales permanentes. De este a oeste esas tres zonas serían: la de venta de artesanías campesinas, la de venta de artículos misceláneos (ropa, zapatos, artículos para el hogar) y la tercera, en la plaza, dedicada a la venta de productos alimenticios, otros productos misceláneos y, también, cerámica de barro.

La zona de venta de artesanías es la que tiene una actividad más importante a lo largo de las primeras horas de la mañana; es también la más silenciosa del mercado; los campesinos o sus esposas se apostan en uno u otro lado de la calle con sus productos sin vocear para ofrecerlos. Por un lado se agrupan los vendedores de productos artesanales hechos de pita de maguey ⁶², sobre todo redes y hamacas y más escasamente lazos y bolsas (*matates*); muy cerca de ellos están los vendedores de

⁶² Cuando el material usado es el maguey, primeramente hay que cortar las pencas en los días que la luna está "buena" y cuando éstas tienen un tamaño al menos de 70 cm. Posteriormente se le quitan las espinas y se las golpea contra una piedra para ablandarla y para que salga la savia. Después permanecerán en agua durante unas dos semanas para que se ablande más y se pueda raspar más fácilmente. Para rasparla se usa un palo raedor (tabla lisa) y una estaca raedora de aproximadamente medio metro; sus extremos se alisan para que sirvan como manos y en el centro se coloca una cuchilla. La penca remojada se amarrará al palo y con la estaca se irá raspando hasta que queden los hilos de fibra. Esa fibra, después de pasar una jornada o dos al sol para que se seque se tuerce en el torno quedando ya, hilaturas de pita. El torno para hilar que se emplea es muy simple consiste en un palo en forma de horca, por cuyas aspas horadadas se hace pasar un palo horizontalmente que se convierte en eje y sirve de polea para enrollar varias hebras de pita entre sí. El torno girará con una cuerda que los enlaza, quedando los extremos en poder del hilador que tirará alternativamente de cada uno de ellos. Para que la pita que va creciendo no se manche, cada 15 o 20 metros se colocan otras estacas horqueadas de manera que se va formando un "camino de pitas". A veces se emplean dos ejes para formas pitas más gruesas. La pita elaborada se "rasura" cortando con tijera los pelillos que han quedado separados. Entonces ya se puede tejer.

Para tejer se emplea una lanzadera de algo más de un metro de longitud (aunque esta depende de lo que se vaya a hacer), puntiagudo en un extremo, horadada una pequeña abertura en ese extremo y bifurcado en el otro. La pita se enrolla pasándola por la superficie horadada y por el extremo bifurcado.

Con pita se elaboran diversas artesanías: lazos, torciendo entre sí varias hebras; redes, empleadas para transportar mazorcas o cualquier otro producto al pueblo, que se realizan mediante una técnica de anudado; hamacas, realizadas mediante la técnica del trenzado aunque sin emplear la lanzadera sino una larga aguja de madera o las propias manos. Normalmente son del color de la propia pita, pero se está generalizando el gusto por hacer hamacas con tiras de pita de colores, mezclando el verde, azul y rojo con el propio color de la pita; bolsas o *matates*: son parte del vestuario esencial del indígena, ninguno sale de casa sin llevarlo al hombro, puesto que, al carecer los trajes indígenas de bolsillos, es aquí donde guardan sus efectos personales como dinero, tabaco, algo de comida... Tienen una longitud aproximada de 0,50 x 0,30 cm.; *mecapales*: son unos entramados de tiras de pita férreamente trenzadas, tienen forma rectangular, con unas dimensiones aproximadas de 60 x 7 cm. y se emplea para aferrarlo a la frente y así transportar pesados fardos.

petates de tule ⁶³, normalmente son mujeres las que se encargan de venderlos pues, a diferencia de los productos de pita hechos indistintamente por hombres y mujeres, los *petates* son artesanías exclusivas de mujeres; muy cerca de la "zona de *petates*", encontramos el área de venta de escobas ⁶⁴ que se agrupan por docenas y así es como se venden y finalmente los productos de carrizo ⁶⁵; en esta zona se colocaban en el pasado los vendedores de los excelentes sombreros de palma fabricados en algunas aldeas, pero en la actualidad no quedan ni vestigios de aquella artesanía.

⁶³ El tule (*Cyperus canus*), suele crecer abundantemente en las orillas de lagunas y ríos. Algunas aldeas, que se han especializado en la fabricación de *petates* de tule, cultivan intencionadamente este producto. Después de cortado, hay que dejar que el tule se seque durante tres o cuatro días. Los juncos de la zona suelen tener forma triangular y, sobre los tres ángulos se hace una pequeña hendidura que permitirá al tejedor obtener tres tiras de cada planta. Esas tiras se alisan empleando un cuchillo o hueso.

Los *petates*, usados generalmente para colocarlos encima de los tapescos y dormir sobre ellos, tienen unas dimensiones aproximadas de 2 x 1,5 m. Se tejen diagonalmente, poniendo varias tiras de tule en ese sentido y pasando otras tiras alternativamente por arriba y abajo de ellas de forma perpendicular. Cuando las tiras de tule no son grandes será necesario hacer el *petate* de dos piezas. Al estar una parte del *petate* tejida se asienta y alisa empleando una piedra con superficie asimismo lisa.

⁶⁴ Las escobas se hacen con hojas de palma cortada. Las tiras se enlazan a la base de madera atándolo fuertemente con pita o maguey. El proceso de fabricación nos lo explica Don Lucio, de los Vados, donde se tiene la convicción de que se fabrican la mejores escobas: "Un día se tarda para hacer una docena de escobas. Primero se raja la hoja de palma con un clavo; después se corta y se mide; después se amarra... después ya que está la palma blanda se ponen los tintes y se amarra y luego se pone el clavo y se clava. Hay que comprar dos clases de clavos, un clavo de dos pulgadas y una tachuelita... también cuero para atar."

⁶⁵ El carrizo (de varias clases, *Montés olyra latifoli L.*, *Arundo donax L.*) , es usado generalmente para la fabricación de canastos. El tamaño de los canastos es muy variado, desde pequeñas "tumbillas" de poco más de 15 cm. de diámetro en su base hasta los grandes canastos para guardar maíz y frijol que pueden tener más de 1 m. de diámetro. La forma de tejer los canastos es simple: se colocan en la base varias varas de carrizo cuya anchura depende del tipo de canasto; éstas se disponen entrecruzadas en forma de estrella, luego, pequeñas tiras de carrizo, pasadas alternativamente por debajo y arriba de las varas irán entretejiendo la urdimbre. Normalmente son del mismo color amarillento que tiene el carrizo seco, pero en algún caso se usan tintes artificiales de color rojo amarillo y verde para decorar las canastas.

Las cañas de carrizo crecen en las cercanías de los arroyos y allí se parten, estando verdes, con un cuchillo, en varias tiras y se aplanan para hacerlas más dúctiles. Algunas se cortan en tiras más finas, de 3 o 4 mm. las grandes se usarán para la trama de la canasta y las pequeñas para la urdimbre. Antes de usar las tiras, habrá que dejarlas secar al sol durante varios días.

Toda la producción artesana se realiza para la venta en el mercado regional, principalmente (sin duda más del 90% del total) esas ventas se materializan el domingo en el mercado de la cabecera, Jocotán. La importancia económica de las artesanías es considerable si tenemos en cuenta el nivel de producción pero si nos fijamos en el margen de ganancia, que raramente supera el 10%, habrá que relativizar también su importancia. D. Lucio, desde que es sacristán de la iglesia de Jocotán ha dejado de hacer escobas en su aldea de Los Vados; su familia las sigue haciendo pero él, ahora, piensa que es algo improductivo económicamente:

"Para hacer las escobas en los Vados van a Guaraquiche y por Tipache; traen madera hasta Brasilar, Vado Hondo, Veguitas, La Ceiba y San Antonio Lajas... desde allí llegan con madera... Las escobas las dan a 8 quetzales la docena y a 9; la hoja de palma de 30 hojas están comprando a 7 quetzales el tercio de 30 hojas y la madera a 1,50 y 1,75 la docena... con el tercio de palma sólo da para 6 docenas de escobas... También tienen que comprar el mecate, a un quetzal el manojo que vale para tres docenas; más que tienen que comprar un cogollo para tejer, que vale 1,50 y con eso para dos docenas... además hay que comprar la añelina para pintar y dos tipos de clavos... El petate también es cosa barata. Porque un petate de bejuco, sola la vara vienen a comprar, vale 4 quetzales la vara... después empezar a tejer; el que no se levanta, tarda dos días y medio lo menos, para venderlo a 9 o 10 quetzales... y con un manojo entero solo llega para un petate."

Vemos que hacer una docena de escobas, con el trabajo de un día, cuesta cerca de 6 quetzales y se está obteniendo únicamente un rendimiento del 20-30%. Con los petates pasa algo similar: un gasto de 4 quetzales, un trabajo de dos días y medio producen un beneficio del 60%. Otros precios de artesanías son los siguientes: cuerdas a 1 Q, redes a 10 Q., hamacas a 20 o 25 dependiendo de si están pintadas o no. Las ollas de cerámica de Matasano o Tunucó varían de 1 a 5,5 quetzales. Comparando los precios de los productos de jarcia en la actualidad con los de 1985 ⁶⁶, podemos decir que en 8 años el precio de las artesanías de jarcia se ha multiplicado por 10. Respecto al petate sólo podemos comparar sus precios con los de 1973 (Francisco Aroldo López,

⁶⁶ Celeste Magall, (1985:68), da los siguientes precios: hamaca grande, de 3Q a 3,50Q; hamaca pequeña de 2Q a 2,25; red de 1,25Q a 1,35Q; lazo de 6 brazadas entre 0,30 y 0,35; de tres brazadas entre 0,15 y 0,20; bolsa, entre 0,70 y 0,80.

1975:17) cuando un petate costaba 0,20 quetzales, es decir que en 19 años su precio se ha multiplicado por 40-50. Obviamente, el valor de estos incrementos cobra sentido si los comparamos con la subida de los granos básicos. El quintal de maíz se vendía en 1973 a 6 quetzales mientras que en la actualidad se vende a 55-60; es decir que en 19 años su precio se ha multiplicado por 10; menos crecimiento ha registrado el frijol cuyo precio pasó de fluctuar entre los 9 y los 25 quetzales el quintal de 1973 (Patricio Buysee, 1974:30) a oscilar según la época entre los 125 y los 220; es decir el mínimo se habría multiplicado por 13 y el máximo por 9.

Esos datos, aunque escasos, nos permiten aseverar que esta actividad económica, contrariamente a la creencia general, y a pesar de los escasos márgenes de ganancia está sosteniendo, junto con la emigración temporal, la economía campesina que cada vez es menos autosuficiente en relación con el maíz.

La venta de artesanías termina cuando la calle llega cerca de la puerta del mercado estable. A partir de aquí encontramos disímiles productos. Los puestos más numerosos son de verduras, casi todas procedentes de San Juan, en los que se ofrece, sobre todo, cebolla, tomate, repollo y remolacha. También es en esta zona donde se colocaban los vendedores de pescado seco que, cuando se declaró la epidemia de cólera en la zona de Jocotán, se ausentaron durante varios meses, aunque han vuelto al pueblo. Frecuentemente se sitúa un puesto de hierbas de monte y remedios caseros. Y finalmente es en este área donde se sitúan vendedores de productos para el consumo inmediato: las atoleras, vendedoras de tortillas y los vendedores de cocos.

Esa calle confluye en la principal que va desde la puerta lateral del mercado hasta la plaza. Esta es una zona miscelánea, en la que se colocan tenderetes en la calle de tiendas estables ubicadas cerca. Se vende sobre todo ropa, calzado, artículos de higiene, artículos de ferretería, machetes, vajillas... además, en los escasos claros que dejan estos tenderetes se colocan siempre vendedores de copal.

La calle termina en la plaza donde se ofrece la más variada y extensa gama de productos. Sobre todo frutas (bananos y plátanos de todo tipo, naranjas, mangos, jocote, pacaya de montaña, nísperos...) y hortalizas (cebolla, tomate, patata, repollo...) en el lado oeste de la plaza prolongándose hacia una de las calles perpendiculares se

encuentran algunas "sucursales" de tiendas que ofrecen los productos más vendibles (puros, cerillas, jabón, sal...); hay también dos puestos de "fresco" donde se venden zumos artificiales, horchatas y atol y varios tenderetes de comestibles con empanadas, shepes y ticucos, sobre todo. Muy cerca están también las vendedoras de cal que vienen de Brasil y de café, procedentes sobre todo de las aldeas más altas de Camotán. En este costado de la plaza se sitúa un puesto de venta de vasijas pokomanes que también ofrece piedras de moler; a veces esta cerámica se vende en el costado opuesto donde se concentra el área de venta de ollas y comales procedentes de la aldea Matasano.

En los alrededores de la plaza hay vendedores de *ocote*, un fotógrafo apostado en una de las esquinas de la iglesia, una docena de lustradores de zapatos y una anciana que, en una de las paredes de la plaza, vende tela de manta con la que se hacen los trajes tradicionales de los hombres chortís; en el mismo puesto toma medida para confeccionar ella misma el traje.

Como hemos dicho, el ambiente del mercado cambia de una hora para otra; hasta las 10 de la mañana casi toda la actividad se concentra en la zona de artesanías, el resto sólo tiene concurrencia por parte de los propios ladinos de Jocotán que prefieren comprar antes de que llegue la avalancha de indígenas.

A partir de las 10 y sobre todo entre las 11 y las 12 el panorama cambia, es un tumulto el mercado, voces por todos sitios ofreciendo los más diversos productos, colas delante de las tiendas y de los tenderetes de comestibles, las radios al máximo volumen, el repiqueteo de las campanas de la iglesia y de las "bocinas" anunciando eventos dan al mercado un tono que poco tiene que ver con el relativo silencio de las primeras horas.

D. Ezequiel se ha parado en un buen sitio, casi en frente de la farmacia, al lado de la emisora "radio chortis". Frente a él están colocados verticalmente y enrollados, los tres petates que trae para vender; detrás suyo se sienta, en cuclillas, su hijo.

No han pasado más de veinte minutos cuando llega el primer comprador; no es

un comerciante del pueblo sino alguno de los muchos que vienen de Santa Catarina Mita o de Asunción Mita. Sin mediar palabra desenrolla uno de los petates, lo observa con parsimonia, pasa su mano por el entramado y lo vuelve a enrollar repitiendo la acción con los otros dos petates. Por fin se dirige a D. Ezequiel: "¿a cuánto los está dando?"; "fíjese que son petates grandes, a 10 pesos los doy"... "ah, no papaíto, eso es recarísimo, le voy a dar 20 por los tres"; "no sale, ahorita está caro el tule"... "pero 20 está bueno"... "no sale, don". Sin despedirse y, eso sí, después de enrollar los petates, marcha.

Poco después llega otro negociante, del pueblo; mira los petates y pide precio. Los 10 quetzales por cada petate que pide D. Ezequiel le parecen carísimos; el nuevo comprador basa su "regateo" diciendo que ha comprado bastantes ya en la mañana a 6 quetzales pero que le va a ofrecer 21 por los tres. Don Ezequiel rebaja hasta 25 pero tampoco hay acuerdo.

A las 9,30 sigue inmutable con sus tres petates, sin moverse del "puesto"; en ese momento le hace un gesto a su hijo: "andate traé un *guacal* de atol, con todo y chile"; al poco llega el pequeño con el *guacal* de atol en las dos manos, sin derramar ni una sola gota, aunque ha tenido que esquivar el gentío a lo largo de unos 300 metros. Del *guacal* demasiado caliente D. Ezequiel toma dos grandes tragos y todavía queda un poquito que ofrece a su hijo; cuando está vacío el pequeño corre a devolver el traste.

Hacia las 10,30 de la mañana D. Ezequiel vende, por fin, sus petates al primer vendedor que se le acercó en la mañana. A estas horas la zona de artesanías se ha ido despejando; casi todos los vendedores ya han vendido y ahora sólo se ve el trajín de los negociantes empacando sus compras. Unos diez o doce *pik-up* llenos y otros con las cargas esperando que llegue el autobús. Ha logrado venderlos a 8 cada uno; por un momento parecía que no bajaría de 25 pero finalmente, ante la posibilidad de quedarse sin vender o de no tener suficiente tiempo para comprar y pasear por el mercado ha bajado un último quetzal. Guarda los arrugados billetes dentro del *metate* y salimos a pasear por el mercado y a hacer las "compritas", a comprar, como dice él "sal y jabón".

"Leonel avanza por la medular, sale a su encuentro el defensor de Sacachispas,

se zafa... avanza por el interior... tiene metros... profundiza, cede a Byron Pérez... se planta en el borde del área, lanza y... detiene el cancerbero visitante, magnífico lanzamiento de Byron, "dinamita", Pérez". Aunque lo parezca, no estamos en el estadio sino paseando por el mercado que a estas horas parece un gran campo de fútbol, todas las radios de los vendedores están conectadas con "La Perla de Oriente", emisora que cada domingo retransmite "la jugada" del Club de Fútbol Jocotán... no sólo están todas las radios conectadas a esa emisora sino que están a "todo volumen".

En cien metros hemos pasado del silencio al bullicio: terminar la calle de las artesanías y comenzar las voces ofreciendo productos es todo uno: "empanadas de frijol, están calientes, ¿va a querer?", "cebollas por un quetzal", "pescado, pescado seco", "atol con chile, ¿va a querer?"..."mangos, mangos, hay mangos"...

D. Ezequiel, como me había comentado previamente parece tener muy claro lo que necesita comprar: sal, cal, cerillas, dos "tusas" de copal, gasolina para el candil, candelas y "algotra cosita"; pero su primera compra no tiene nada que ver con lo previsto; cerca de la plaza hay un gran círculo de gente en torno a un vendedor que con un extraño animal disecado en la mano está ofreciendo unas pastillas:

"Yo tengo 22 años de trabajar en esta forma y yo me circulo lo que es todo el territorio de Guatemala, por los 23 Departamentos, Bendito sea Dios, pero este ha sido mi trabajo. Ahorita estoy con ustedes acá, mañana, si dios me socorre estaré trabajando en Zacapa, voy con rumbo al Petén... por eso yo me circulo todo el territorio de Guatemala trabajando en esta forma y dándoles a conocer a ustedes cual es este producto; cuando tenga la oportunidad: ahí tiene el teléfono, ahí está la dirección, ahí tiene el sello de garantía para que usted se lo tome con qué confiar: polen de abeja, mama, con compolón B 12, buenísimo pa los nervios, pal reumatis, para esa tos para esa bronquitis... ¿le llora la vista? tómese una cápsula diaria... ¿cuánto cancela? mira, 24 capsulitas, mire, todo eso por 5 quetzales, 5 quetzalitos, que con 5 quetzalitos ni usted se queda pobre ni a mi me va a volver rico; pero usted con 5 quetzalitos va a comenzar a tomar este producto desde mañana en adelante... y conforme lo tome, sus pulmones señora... ¿padece usted artritis?, ¿padece de los nervios?, usted se agacha y se endereza, no aguanta la cintura; en la noche usted está conciliando el sueño y la tos no me lo deja tranquilo: ¡déle una capsulita diaria a su cuerpo!... cada capsulita contiene, mi amigo, lo que son 17 vitaminas para fortalecer su cuerpo; puro polen de abeja con compolón B 12. ¿Alguien lo quiere?, lo desea, lo necesita llevar? tómelo y se va a dar cuenta de que gracias a Dios aquí ya

muchas personas conocen y han venido acá conmigo a darme las felicitaciones porque este producto es efectivo. Pase usted delante caballero, una capsulita se toma diaria, todos los días y conforme, los dolores de cabeza, mi amigo, las toses crónicas... una diaria. Bueno, mi amigo, alguien quiere llevarlo, puede pedir y si no, señores... muchas gracias por su amable atención... pero no vamos a hablar mucho porque ustedes saben que el que mucho habla poco se le entiende. Ya sabe usted que este producto, si usted no tiene centavitos para poder llevárselo hoy, no tenga pena, no se preocupe, pero es un producto natural. Vaya usted mi amigo y llame a lo que es el teléfono 45566, ahí lo van a atender y se va a dar cuenta de que este producto viene recomendado por parte de lo que es el Centro Naturista Puente de Salud Agrónomo... 5 quetzales 24 capsulitas, para 24 días y se van a tomar una diaria. Hay alguna persona que lo quiere llevar, lo puede pedir y si no, señores, muchas gracias, muchas gracias por su amable y fina atención pero nosotros, mire, como le vuelvo a repetir nos vamos a guardar este animalito y nos vamos a pasar a retirar... y tómese una diaria, papa, todos los días: para el reumatis mi amigo, para los nervios, para esa artritis, tómelo... viera que este producto muchas personas me han felicitado por él, es de parte del Centro Naturista; esto no es químico sino que es un producto que viene preparado a base de hierbas, a base de hierbas mamita... vengan, vengan, no tengan miedo; ya saben, 5 quetzales 24 capsulitas ¿alguien lo quiere llevar? lo puede tomar, puro polen de abeja, polen natural, para esos dolores de cabeza, dolores de huesos; por 5 quetzales usted se está llevando su tratamiento mama, para los pulmones... pruébelo y usted, mi amigo, no se va a arrepentir, 5 quetzales, venga papa, no lo piense más, pero mire este producto, es el polen de abeja; agárrelo, desengañense, sean ustedes curiosos, obsérvenlo... se va a dar cuenta, mi amigo que no se va a arrepentir, dos sobres agarra, dos mi amigo, por 5 quetzales. ¿Puede dormir también con la mujer?, no tenga pena, no se preocupe... es que hay muchas personas que dicen: "y ¿tomando esto podré dormir con la mujer?"... es cuando más ganitas le van a dar, si caballero... je, je, je... viera que esto es bueno. Yo sigo entregando; miren se está terminando, esto se acaba, esto se termina, pase adelante amigo... es el polen, extracto de polen de abeja... a ver, no tienen centavitos, les voy a regalar una su capsulita, vengan; aunque ustedes saben que en esta vida nadie regala nada mi amigo, pero ahorita les voy a dar a conocer una su capsulita para que se den cuenta, pero mire este producto, si esto es bueno papa, tome, tome, usted tiene tos, tiene bronquitis, padece usted de reumatis, le duele su cabeza, usted no tiene hambre, no quiere comer, se siente cansadito, se siente agotadito, a ver hombre, a ver, a ver... yo quiero gente pobrecita, gente humilde, gente que trabaja mucho en el campo, con el azadón, con la piocha, con el machete... mire esto, mire esto, una capsulita diaria, tómese todos los días papaíto; ahí está la receta cómo lo puede tomar... venga, esto es puro polen de abeja, mira mamaita para quitar el reumatis, para quitar la tos... 5 quetzales todo esto, es buenísimo... ¿puede comer chilate? ¿puede tomar cafecito? ¿puede bañarse?... no tenga pena; ¿tiene usted tos?, ¿tiene bronquitis?, ¿tiene asma? ¿no quiere comer? ¿viene sufriendo de sus nervios alterados?, hay que tomarlo el polen

extracto de polen de abeja, ¿alguien lo quiere llevar?, lo puede solicitar. Ya saben que este producto es efectivo, es muy bueno: tomarlo todos los días, hasta que se termine... conózcalo, conózcalo, tómese una capsulita diaria, todos los días."

Don Ezequiel ha permanecido en el círculo durante toda la arenga y finalmente ha comprado las 24 cápsulas con lo que se le han ido una cuarta parte de las ganancias. Antes de partir hacia la tienda de Doña. Mélida les invito a tomar otra "agüita" en uno de los kioscos de la plaza ⁶⁷; D. Ezequiel y yo de pepsi y su hijo, ahora, prefiere "orangina". Agustín bebe sólo la mitad, el resto lo vacía en una bolsita para llevarlo a la casa. Este es un detalle claro del sentido que tiene compartir, sobre todo "cositas", "galguerías". Igual hará con los dulcitos. El ser generoso, sobre todo con la comida, es algo sobre lo que la educación incide de una manera más fuerte. Muchos más detalles de ese tipo vamos a tener ocasión de comentar. En cinco minutos llegamos a la tienda. Ahora es la tendera quien inicia la conversación: " ¿ya estuvo la venta?"..."ya *stuvo*. Ya voy a comprar ya las cositas". Con voz tenue va pidiendo precio a todo lo que va comprando : dos libras de sal, dos cajas de cerillas, seis velas "de a veinticinco", cuatro jabones, 8 panecillos dulces... en total 7,60 quetzales; los 40 centavos de vuelta se los ofrece a su hijo para que compre "dulcitos". El pequeño, desesperando a Doña Mélida, va pidiendo precio de todos los caramelos que hay en la tienda hasta que finalmente se decide por unos de vivos colores que cuestan 5 centavos cada uno; compra tres y guarda la *choca* (moneda de 25 que todavía le queda). Agustín toma uno de los caramelos lo mete con dos dedos en la boca y sin desprenderlo de los dedos comienza a chuparlo; cada poco tiempo lo saca de la boca y lo mira hasta que por fin, lo mete definitivamente en su boca.

A estas horas la tienda está repleta Doña Mélida, su hija y la señora Mirita que viene a ayudarlo no logran que la tienda se despeje.

Cuando D. Ezequiel ha metido todas las compras en su bolsa, se despide de la

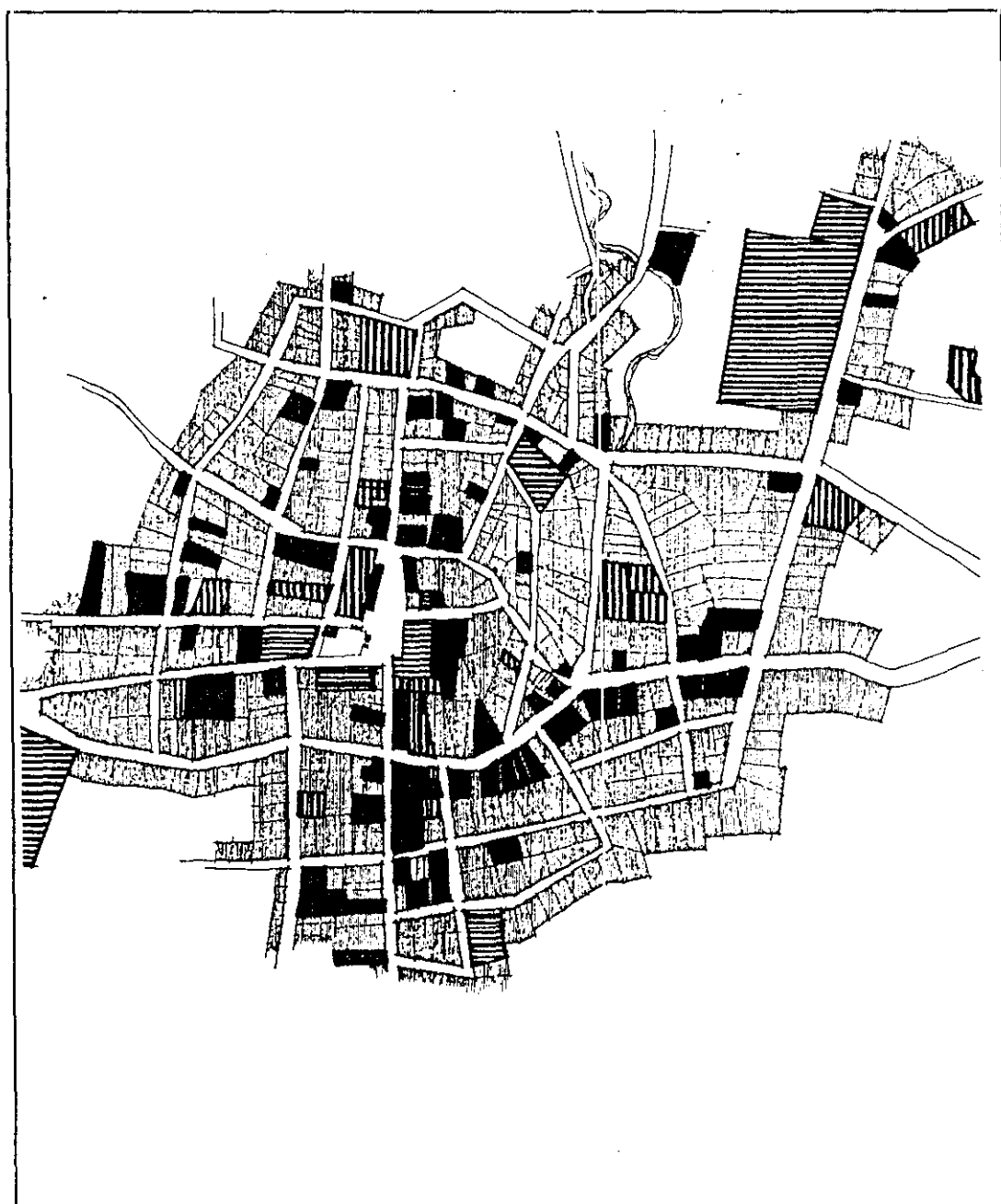
⁶⁷ A diferencia de tiendas y cantinas, los kioscos parecen exclusivos de los ladinos; si no se llega acompañado por algún ladino es raro que los indígenas consuman refrescos en los kioscos.

tendera: "Ahí voy a regresar a recoger el machete"... "va pues" le responde Doña Mérida.





TIENDAS Y PULPERÍAS.

Si tuviese que definir el pueblo de Jocotán con una palabra diría que Jocotán es una tienda. No he visto en ningún otro lugar de Guatemala ninguna población con tal cantidad de establecimientos dedicados al comercio. Los hay grandes, especializados en todo tipo de ventas, desde comestibles a electrodomésticos y los hay diminutos, apenas una mesita donde se venden cuatro cosas. Resulta difícil hacer una estadística precisa del número de tiendas y locales dedicados al comercio en Jocotán porque algunas surgen y desaparecen sin aparente lógica, pero más o menos estables habrá unas cien tiendas de las que la mayoría están dedicadas a la alimentación; es decir, más de una de cada tres familias tiene un pequeño negocio; y si eso es así siempre, el domingo, día de mercado más pues a las tiendas se suman "sucursales", mesitas con los productos de interés preferente por parte de los indígenas, que se suelen disponer en torno a la plaza. El carácter vendedor de este pueblo va más allá; hay no sólo tenderos sino vendedores y vendedoras ambulantes: con carne, frutas, dulces, tortillas, atol, tamal... al menos miembros de otras 30 familias se dedican a esto; los que faltan son compradores y vendedores de alto nivel, profesionales y contados campesinos. En el plano de la página siguiente se observa la enorme superficie del espacio de Jocotán dedicado al comercio.

Aunque hay tiendas alimenticias de todos los tamaños y condiciones en general se consideran dos tipos, las tiendas y las "pulperías". Las diferencias entre unas y otras se refieren a la cantidad y variabilidad de productos. Una tienda tendrá como mínimo los siguientes productos: sal, jabón, panes de todo tipo (entre los que se incluyen galletas de variada clase), dulces (caramelos y chicles), panela, azúcar, tabaco (cajetillas de cigarros para gente del pueblo y puritos para indígenas), cerillas, latas de sardinas, sobrecitos de "saborín", arroz, pasta, aceite, algunas pastillas ("mejoral", "alcaseltzer", pastillas de "acción", "aspirina"...), "aguas", cervezas, "topolillos", candelas de todos los tamaños y precios, huevos, bolsas de maíz para niños ; será más importante cuantos



Espacio dedicado al comercio en Jicotán.

-  Vivienda
-  Comercio
-  Edificios Públicos de Servicios
-  Edificios Privados de Servicios

más tenga; cualquier tienda grande tendrá, además de aquellos productos, venta de maíz, frijol y gasolina; también productos "refinados" para ladinos: garrafas de agua pura "salutaris", jugos en cajas de cartón, pan de molde, queso en porciones, leche condensada, latas de jamón, jalea, cajas de maíz enmielado para el desayuno, sobres artificiales para hacer dulces, incluso latas de atún... en cambio es raro que en estas tiendas se vendan *ocotes* que sí es normal que se pongan a la venta en otras más pequeñas.

Una pulpería suele ocupar una pequeña habitación de la casa o simplemente una ventanuca abierta a la calle; en las pulperías se venden pocos productos y hay escasa variación: sal, jabón, cerillas, puros y cigarrillos, "aguas", candelas, pan y algún producto ocasional más: mangos, pepino o naranjas (que se preparan con sal, achiote y limón metidos en bolsas) y poco más.

De la tienda de Doña Mélida nos dirigimos al mercado; allí va a comprar unas libras de carne de gallina en la carnicería "La Bendición", de su compadre D. Basilio Villegas. Acudir a la tienda de un compadre no supone ninguna ventaja especial, si acaso la seguridad de que van a ser tratados sin desconsideración, menos aún por D. Basilio que se aprovecha bastante de las múltiples relaciones de compadrazgo que mantiene con indígenas.

En el mercado hay cinco carnicerías, prácticamente es esto lo único que se vende en el interior, además de algunos productos de higiene y misceláneos; lo que le hace tener un olor especialmente desagradable para pituitarias poco acostumbradas, es sobre todo el "menudo" (asaduras, tripas, riñones...). Don Basilio no está en el puesto sino su mujer; no la saluda como comadre sino como Doña María; D. Ezequiel se interesa por la salud de D. Basilio y enseguida pide dos libras de gallina "bien carneadita", es decir que contenga buena parte de pechuga y muslo. Doña María parte un tercio de pollo, lo pesa y, al no llegar a las dos libras completa con un pedazo de "pescuezo", lo envuelve en una hoja de periódico y cobra 4 quetzales y 10 centavos.

Salimos del mercado estable y nos metemos en el bullicio de la calle, tenemos que caminar en fila india, sorteando gente. Cada rato D. Ezequiel se para en algún puesto; a veces pregunta algún precio o más normalmente lo inquieran a él: "qué va a querer, papa, todo está barato"; su hijo también se queda contemplando los puestos, se nos pierde de vista de vez en cuando pero al rato esta otra vez junto a nosotros; una de las veces ha vuelto sorbiendo un "topolillo" ⁶⁸, comprado con la *choca* que todavía tenía. Donde paramos más tiempo pues tiene que comprar ahí es ante un vendedor de copal. Don Ezequiel coge una de las *tusas* donde está envuelto el *copal*, la abre un poco y presiona con su dedo para comprobar si está blando, después lo huele, pide precio, duda un poco ("tal vez debería haber pedido precio a otros", me dice después) y compra dos *tusas* por un quetzal.

Ya sólo le queda comprar la gasolina, para eso tenemos que ir a la tienda de D. Edmundo una de las más grandes de Jocotán, debemos atravesar toda la plaza que, ahora está congestionada al máximo; Don Ezequiel se detiene ante un puesto de imágenes religiosas, pulseras y amuletos contra el "ojo", libritos de oraciones... éste es un puesto de un vendedor de Chiquimula que, aunque no viene todos los domingos, por lo menos una vez al mes que instala en la plaza, va cogiendo varias de las imágenes encristaladas y las va dejando mientras pregunta el nombre de cada uno de los santos; tres veces ha cogido y dejado una imagen de Santiago, son cuatro quetzales lo que cuesta... si quiere comprar la gasolina ya no tiene dinero.

Por fin llegamos a la tienda. Hay entre diez y quince personas esperando la gasolina, unos con botellas de un litro otros con "tambos" de un galón y otros, como Don Ezequiel, con "tambos" de medio galón. No se piden turnos y aunque es evidente que unos que llegaron más tarde que otros son atendidos antes sin que nadie proteste. Cuando le llenan, paga dos quetzales y salimos nuevamente al tumulto.

Son cerca de las 12, Don Ezequiel quiere hacer "una pasadita por la iglesia".

⁶⁸ El "topolillo" se lo toma entero, no va a llevar nada a su aldea, pero no sería imaginable. Rogelia, una joven de Tunucó, me contaba entre risas cómo una vez trajo un "topolillo" para su hermano; lo llevaba en una bolsa a su espalda, cuando llegó, había desaparecido y toda su espalda se había coloreado de lila, el color del "topolillo" de uva.

A mi me pica todo el cuerpo y estoy empapado de sudor; le digo que yo voy "a hacer un mandado", que "nos miramos" después de la misa frente al comedorcito de Doña Gela, para almorzar antes de que salgan para la aldea.

COMEDORES Y COMEDORCITOS.

Del mismo modo que hay tiendas y pulperías, hay comedores y "comedorcitos". Dos de mis mejores amigas de Jocotán son doña Enma y doña Argelia, propietarias respectivamente de un comedor y un "comedorcito".

El comedor de doña Enma es el más agradable y aseado de Jocotán. Ella prepara las comidas ayudada por una empleada, su nuera y su esposo, Don Chito, que hace las compras y se encarga de preparar el chile y otros "encurtidos" (vinagretas, sobre todo de cebolletas y de flor de izote). Los almuerzos en el comedor son poco variados pero están bien guisados, normalmente se sirve arroz con carne de res, de "coche" o de pollo, acompañado con *chirmol*, con aguacate y con una ensalada de lechuga, tomate y cebolla. Antes de llevar los platos, ponen en la mesa el chile, de dos tipos, el natural hecho por Don Chito y el comercial, cuyos diferentes nombres, dicen mucho sobre su contenido ("Endiablado", "Picamás", "Demonios") y una bolsa de sal; en el almuerzo va incluida la ración de tortillas (6 por persona) y el "fresco", normalmente de sobres artificiales, pero en ocasiones natural de piña, de tamarindo y de mango con marañón; si algún comensal quiere "un agua", van a traerla de un kiosco contiguo, los platos no son abundantes: un pequeño pedazo de carne y unos 100 gramos de arroz, pero es infrecuente que repitan, tan infrecuente como dejar sobras o tortillas.

Al comedor de Doña Enma como al otro comedor, el de la Pensión Ramírez, no acuden campesinos, sólo empleados que tienen más poder adquisitivo: del FIDA, de Visión Mundial, los futbolistas contratados de otros lugares por el C.F. Jocotán y algún maestro que no es del pueblo. El precio del almuerzo, 5 quetzales, sólo puede pagarlo una minoría.

Los comedorcitos (hay seis en Jocotán) ofrecen almuerzos por 1, 1,5 y 2 quetzales. El de Doña Gela es el más barato, 1 quetzal. Cada domingo, dona Gela hace una gran olla de caldo de carne y otra más pequeña de pollo con arroz, eso con

tortillas, café o "fresco", es el almuerzo. El sábado va a hacer las compras, que con ligeras variaciones son las siguientes: 10 libras de carne de res (80 Q), un tercio de leña (8Q), un repollo (2Q), un güisquil (1 Q), una libra de papas (75 centavos), dos manojos de tallos (50 centavos), tomate (50 centavos), dos pedazos de yuca (1Q), una libra de sal (40 centavos), un manojito de apio (25 centavos), un manojito de culantro (20 centavos), 10 bolsas de café (2,5Q), seis manojos de *ocote* (1Q), tres libras de azúcar (3,30Q) y seis sobres del sabor artificial para el "fresco", los famosos "tokis" (1,8Q), dos libras de carne de pollo (5 Q), una libra de arroz (1,6 Q); esos son los ingredientes para la comida del domingo; además para ese día compra 160 tortillas; 80 para el desayuno y otras tantas para el almuerzo, que le suponen 10 Q. En total gasta unos 120 Q, sin contar el chile que lo prepara en cantidad para varios días; si, como dice, sirve unas 100 comidas cada domingo, es evidente que está perdiendo dinero.

A su comedorcito acuden casi exclusivamente campesinos de las aldeas, aunque muchos muestran cierta repulsión ("allí uno va a comer moscas"), porque el comedor y la dueña son "poco asiados". Pasadas las 12,30 Don Ezequiel ya me está esperando frente al comedorcito; Doña Gela, cuando me ve llegar comienza a lamentarse porque ya no le queda carne, aunque también me da un "regañoncito", "¿cómo no me avisó que iba a llegar?". No es demasiado problema porque siempre hay frijolitos y tortillas, además de un poco de arroz. A ellos les pregunta si van a querer "fresco" o café; D. Ezequiel quiere café y su hijo "fresco", a mi no me pregunta pero antes de servirnos la comida sale presurosa y al momento llega con una "coca-cola".

El almuerzo es muy rápido, en poco más de 15 minutos terminamos, continuamente interrumpidos por Doña Gela que se sigue lamentando de que ya se acabó la carne y de que no me pudo ofrecer buena comida. Normalmente Don Ezequiel se hubiese "volado" el almuerzo en cinco minutos pero al comer con tenedor (casi luchar con él) hemos tardado más; su hijo también empezó a comer con tenedor pero con buen criterio lo apartó y siguió comiendo con las tortillas. Ninguno de los tres tomamos chile del bote que nos dejó Doña Gela en el centro de la mesa. Eso sí, Don Ezequiel y su hijo han repetido café y "fresco"; ellos se han comido las seis tortillas que nos puso doña Gela a cada uno y yo sólo tres.

Después de pagar ("sólo el almuerzo, el "agua" es invitación") y tras oír nuevas quejas y "regañones" nos despedimos: "Adiós D. Julián, adiós, papa... aquí los espero siempre".

Ya no hay tiempo para pasear sólo recoger el machete y regresar a la casa antes de que sea noche, "porque si esperamos más, luego hay muchos bolos en el camino y nos pueden molestar".

Para D. Ezequiel ha terminado el domingo, aunque todavía se prolongará un poco, por la noche, en su casa, cuando saquen lo que trajeron y cuando D. Ezequiel y el pequeño Agustín cuenten cómo ha sido el día... todavía tendrán ocasión de alegrarse algo. Pero para otros muchos el domingo acaba de empezar; a medida que se van desmontando los puestos y se van despoblando las tiendas, las chicherías comienzan a llenarse.

En esta segunda visión del domingo me acompaña Don Lauro.

BEBIENDO PARA EMBOLARSE. EN UNA CHICHERÍA DE JOCOTÁN.

Don Lauro vive en la casa de su hermana que, como la mayoría de las de Jocotán es pequeña y modesta. Sólo tiene dos cuartitos y una reducida cocina. En el patio una letrina y una pila para lavar; y, en uno de los extremos, un pequeño taller de carpintería donde está rematando una silla cuando llego. Vive en esta casita con su hermana desde hace dos años. El día anterior a mi visita, el grupo de Alcohólicos Anónimos de Jocotán celebró el segundo aniversario sin tomar de D. Lauro. Cuando "abordó tribuna" no le salían las palabras, intentó por varias veces decir algo pero finalmente sólo pudo articular la palabra "gracias". Ya me habían avisado de que su historia era la más dura de los alcohólicos de Jocotán por eso le pedí que me contase su vida de bebedor.

- D. Julián, ya voy a terminar esta sillita, ahí me aguarda tantito... este oficio de la carpintería quiere paciencia... Fíjese que he estado pensando que podíamos ir a platicar en la chichería de Doña Marina, ahí nos podemos sentar sin "pena".

D. Lauro ha dejado sin terminar la silla, se ha cambiado de ropa, se peina y guarda el peine en el bolsillo de atrás de su pantalón. Nos despedimos de su hermana. Por el camino voy pensando si será buena su idea de ir a platicar en una chichería para que yo vea cómo está "fuerte en su ánimo". La entrada en la chichería no puede ser más comprometedora: desde un extremo de la barra, un borracho alza la voz y dice: "Doña Marina, ahí les va a dar un chichazo a Don Lauro y a su amigo".

La chichería de Doña Marina es la más grande de las 10 o 12 que hay en Jocotán; aunque la venta de chicha es clandestina y está prohibida por la ley ⁶⁹ cualquiera llega sin problema al local ; incluso yo, al ir acompañado de D. Lauro, no despierto recelos. La chichería se compone de un patio, con banquitos y taburetes cubriendo tres de sus cuatro lados y al otro lado una barra con tablones de madera; a la barra se accede por una puerta que da entrada a la habitación donde se hace la chicha. Don Lauro dice que en sus tiempos de bebedor allá había hasta cinco ollas grandes cociendo o con la chicha ya preparada ⁷⁰; "un día domingo Doña Marina se

⁶⁹ La venta de chicha es clandestina pero todos conocen que hay varias chicherías en el pueblo y en casi todas las aldeas. Durante el gobierno de Vinicio Cerezo a pesar de la prohibición legal las autoridades no fueron contra este negocio; bajo el gobierno de Serrano Elías, a través de la Guardia de Hacienda, hubo más empeño por acabar con las chicherías clandestinas; incluso en Jocotán se ha visto en los últimos meses cómo apresaban a los dueños de una chichería y confiscaban los toneles con varios cientos de litros de chicha. Sin embargo la actividad y concurrencia en las chicherías no ha decaído ni mucho menos.

⁷⁰ El propio D. Lauro, en otra ocasión me contó la manera de hacer chicha: "Para hacer chicha el maíz seco se pone a desgranar; se desgrana o se lava bien y se echa en un poquito de agua, que esté unos dos días dentro del agua. Cuando uno ve que ya está queriendo nacer, entonces se saca, se pone en una canasta o tela para que cuela el agua... que seque bien en el sol pero ya aquello ya quedó bien fermentado o sea, se shuqueó, quedó agrio, como el atol agrio. Entonces se pone en el sol que se seque por lo menos un día; si no hay mucho sol, dos días, que se asolee bien, que se seque un poco, no bien seco sino un poco más seco que mojado. Entonces se hierva agua, se echa en un traste el agua hervida, que se enfríe y se eche el maíz y un pedazo de dulce de panela como media o una libra, según la cantidad que quiera hacer. Allá, a los cuatro días ya es tiempo de probar, ya está hirviendo, el agua tiene un sabor; aquí le decimos está piconá. Igualmente se hace de la caña. La caña se machaca y se tiende en el sol. De ahí se le echa agua, eso si se quiere hacer de asiento de caña. Ahora, si se quiere hacer de puro jugo sólo para llenar, pero tendría que hacer uno de otro lado una botella de chicha y se echa, se deja unos dos o tres días... ya está, y con eso, si se va acabando, se vuelve a llenar. El de caña es más rico, un poco más fuerte. El de maíz sale un poco amargosito. El de caña no, el de caña más apetito para tomar; igual embolan, depende de la cantidad que uno tome. Si uno no está acostumbrado, con una botella está bolo, medio atontado;

echa sus 500 pesos en la bolsa; para ese día compra un quintal de dulce...900 botellas vende."

La invitación procedente del otro lado de la barra no ha alterado a D. Lauro, es más, parece que esperaba algo de esto. Su respuesta es contundente: "ya no estoy tomando. Doña Marina ahí nos va a regalar dos "aguas", una mineral y ¿para usted?", una "pepsi", digo. El "bolito" no insiste y D. Lauro comienza a contar su vida:

Yo pequeño no tomé porque mi papá y mamá no me dejaban. Mi papá si tomaba y no me dejaba tomar, él ponía chicha, pero no lo vi sufrir como sufrí yo.

Entonces yo llegue a los 19 años, pensé que había escapado, no me daba por probar eso de estar bolo, veía mi papá que llegaba a regañar a la casa a cualquier defecto regañaba y nos solía pegar, pero yo hasta esa edad no me llamaba la atención... fue por unos amigos a la edad de 19 años.

Yo comencé a trabajar en Chiquimula y de ahí me fui a la capital; me fui con unos muchachos, ellos tomaban pero no estaban descontrolados, para ellos era una alegría, un "convivio" ⁷¹, yo no entraba al aro con ellos, ellos querían que yo me pusiera alegre pero a mi no me llamaba la atención. Al fin me ofrecieron un trago, con agua, me decían, con "pepsi cola..." no lo sentí fuerte. Había una rockola de música y ellos ponían; ya yo me sentí con alegría, me tomé otra, ya yo más alegre me tomé otra... ya ellos se reían de ver mi cambio... fue poco lo que bebí pero iba más "bolo" que ellos, ellos me llevaron y otro día haciéndome chistes y comentarios, para ellos era agradable y para mi como si nada, fue un rato la bolencia y así seguimos con ellos mismos cada Navidad, en esas fiestas hay bebidas dulces, vino, o si no "guaro" ⁷²... en las

si no, tres o cuatro botellas... tranquilo. Aquí muchos toman para acompañar la sed o uno está muy asoleado, entonces cae bien... es fresco, refresca. Muchos lo tienen como medicina, la gente que tiene mucha fiebre, que se tome chicha con sal y abajo fiebre; eso mucha gente lo acostumbra".

⁷¹ "Convivio" es el nombre genérico que reciben todas las reuniones festivas o sociales que se realizan para celebrar algo; "convivios" pueden hacerse en cumpleaños, despedidas, conmemoraciones por finalizar una tarea, juntas de amigos, etc. En determinados "convivios" está bien visto tomar alcohol (no chicha, sino "guaro") para realzar el encuentro; no obstante el alcohol estará controlado; no se toma para "embolar" sino para estar alegre, aunque no son raras las borracheras.

⁷² El "guaro" es licor destilado, generalmente de caña. Lo normal es que se venda embotellado, destilado en fábricas nacionales. En Jocotán concretamente el "guaro" que se consume es Venado, procedente de la fábrica de licores más grande de Guatemala, la Licorera Zacapaneca. En chicherías y tiendas el "guaro" se vende para consumo en el local, por "pachos", botellitas planas de un cuarto de litro; para beber en las casas o para "convivios" se

Navidades ya siembre me embolaba y otro día amanecía con dolor de cabeza. Después de esas Navidades ya fue con ellos que de repente me daban a probar otra vez... conseguí trabajo en una cantina de expender "guaro" ; trabajé y no bebía, por imitación llegué a probar otra vez con otro compañero... en el día que nos tocaba de descanso nos echábamos una cerveza para almorzar... agarré esa costumbre, sólo para almorzar. De repente nos tocaba un día por semana, dos días ya se sentía uno algo sociable... así sucedió una vez que nos emborrachamos sólo de cerveza, llegamos como a las 7 de la noche a una cafetería y pedimos dos cervezas una para cada uno, las terminamos y nos servían la comida, pedimos otras dos y así otras dos, comimos y seguíamos con la cerveza... salimos como a las 11 de la noche... me acuerdo bien, nos tomamos 18 cervezas cada uno. A todo eso yo tenía como 20 años... nos sentíamos bien que no nos habíamos "embolado", si queríamos "embolarnos", pasábamos a una cantina y tomábamos algo de "guaro"... eso sí. Sólo me recuerdo que me caí en la rockola... de ahí nos fuimos a dormir. Seguí trabajando y salí de ahí y me pasé a trabajar en una fábrica. Ahí en la fábrica nos paraban de trabajar cada fin semana, pero como yo sabía yo decía: sólo un par de cervezas, pero como la obsesión... cada fin de semana parábamos: el sábado "¡vamos!" y yo dije que no, pero queriendo, a la hora de salir eran tres ellos y yo que quería también, haciéndome para atrás, pero que me jalaran... al final me monté atrás de la moto, a "La Antorcha", un bar ⁷³, sólo cerveza, cada quién ponía partes iguales ⁷⁴ unas dos horas: el de la moto iba dejando a cada quién en su casa porque otro día había que trabajar, cada uno sabía que si quería seguir bebiendo era cosa de él y quien no pues no... las primeras veces

consume en botellas de medio o un litro. En las chicherías y cuando es gente bastante bebedora se toma puro; en cambio, gente menos bebedora y en "convivios" se toma en forma de "cuba", mezclándolo con cola y mineral o con cola, limón o mineral. En algunas aldeas, sin embargo, se destila en las chicherías el "guaro" a partir del propio caldo de chicha. D. Simeón de El Tablón, no explica cómo es el proceso: "es blanco, puro jugo sacado de chicha; hay que cocerlo, la chicha se echa en la olla; se echa fuego; la cabeza de la olla debe ser un poco chiquita y encima se pone un traste; debajo de la olla se pone una canoíta de madera; tiene un hoyo la olla y ahí se pone la punta de la canoíta y allá otro carrizo que llega allá. Cuando hierve la chicha pega el humo y como eso está bien sellado por todos lados, a modo que no sale el humo, la chicha hirviendo, cuando se suda (hay agua fría para que se sude) el humo que llega como esta helado, suda el agua cae en la canoíta y de ahí pasa al traste donde cae el chorro de puro guaro; lo que hay que hacer es cambiar constantemente el agua fría; cuando se calienta, cambiar. También se puede hacer de naranja, tamarindo y chilacayote."

⁷³ Normalmente, los bares se diferencian de las cantinas o chicherías en que suele haber mujeres sirviendo.

⁷⁴ La invitación entre bebedores ladinos no se da si no hay alguna celebración que la justifique. Normalmente cada cual paga lo que bebe o se recurre al sistema de "partes iguales". Muy diferente es el modo de tomar de los indígenas; es impensable el bebedor solitario y el que pide sólo para él; cualquier indígena que pida chicha solicitará que alguien lo acompañe a beber.

que quedé solo yo, hasta media noche, pero no me afectaba mucho, llegaba, dormía, me levantaba a las nueve de la mañana, desayunaba y así se me pasaba. Pero ya fui comenzando con aquel malestar... así un hábito durante casi un año. Me cambié de trabajo, ahí me pagaban mensual; pero había una tienda, como sabían que ahí trabajaba, pues iba a pedir fiado la cerveza. Para mi no era problema... pensaba yo (que estaba equivocado), pensaba que era pasajera, tal vez porque estaba solo, si hubiese estado con familia tal vez no hubiera seguido así. Lo mismo cada vez que me "embolaba" hasta otro día que llegaba, cada día era más... salí de ese trabajo, me pesé a otro trabajo. Entonces yo estaba enamorado de una muchacha que se llamaba Julia, ella estaba estudiando corte y confección. Dejé de beber pues pensé que era un error que estaba cometiendo y si ella se daba cuenta ya no me quería. Pero no sé qué sería, ella no me fue sincera, al poco tiempo me dijo que mejor no la fuera a dejar que su papá la iba a regañar... no acepté, me sentí molesto... me la puse a controlar, ¿y qué si con otro anda...?; entonces sí lo agarré con gana, lo agarré con "guaro"; el primer octavo no me hizo nada, ya a los tres me sentía "bolo", creyendo yo que solucionando mi problema y estaba agravándome más; amanecí "bolo", iba a trabajar pero ya a disgusto, con malestar... ya padecía "goma"⁷⁵, otro día ya no sentía hambre. Salí de ese trabajo que me pagaban mensualmente, tomaba sin medida; llegaba a un bar y pedía cerveza o si no "guaro", sin pensar qué horas iba a salir o qué horas iba a regresar o qué me irán a decir si llego "bolo", no, yo pedía y pedía y pedía y cuando decía me voy, bien borracho, a veces que ni llegaba... total, una vez tenía que presentarme a las nueve de la noche, cuando desperté estaba en la acera de una casa, me desperté del susto y ya no me presenté porque era más de las nueve... otro día una gran goma, telefoneé mintiendo que una comida me hizo mal, que ahora me siento mal y que es por eso que no me presenté... no, me dijo el patrón, te emborrachaste y por eso no viniste... presentate así como estás... me presenté, pero siempre me castigó. Así era ya un hábito, no echaba de ver nada... me había inscrito en un curso por correspondencia para estudiar radio... comencé a estudiar pero después que ya me bebía mucho le di menos importancia, ya no seguí... eso, mi remordimiento, mi complejo, ya me fui, la irresponsabilidad me iba dominando, sabía que iba perdiendo el prestigio, los valores, para no pensar eso... de todas maneras ya

⁷⁵ "Goma" es el estado no sólo físico sino también anímico como quedan las personas después de haber bebido. No es exactamente equivalente a "resaca" aunque parecida. Algunos síntomas de la "goma" son: desapetencia, desgana para hacer cualquier actividad, nula capacidad de concentración y de trabajo... Frecuentemente se explica el estado de "goma" con la palabra estar "aguadado", sentirse como agua, flojo, perezoso, desgano. Según nos explica Don Lauro "las "gomas" más peores son las de chicha, hay quienes se les quita el hambre, pero como no digiere nada el estómago se va deteriorando el aparato digestivo, la circulación de la sangre... a mí hasta calambres en las canillas me daban, que me caía desplomado, gritando... y, más que nada, los nervios; pero es lo más barato. La "goma" de "guaro" es más la "bolencia", lo que se siente es malestar en el estómago y en la cabeza; es poca la "bolencia", pero uno tiene que echarse un trago para que pase."

no hago nada con seguir y como sabía que al llegar a una cantina, pedir, al rato ya estaba contento, alegre, sensacional, no había problema... eso me hizo ser una cadena... como estaba feliz con los tragos... otro día de "goma", por quitarme la "goma" seguía otra vez. Comencé faltando un día por semana, no llegaba lunes, con el tiempo ya fueron dos días, después mejor trabajé por mi cuenta, como no tenía quien me controlaba no trabajaba una semana... amanecía de "goma" y por quitarme la "goma"... me voy a tomar el último y me voy, ese último me despertaba el apetito, en vez de decir que no aceptaba... a otro día amanecía con la misma, por quitarme la "goma" otra vez, al extremo que ya no quería pedir trabajo debajo de mando, para no tener problemas con el patrón de faltar días o llegar tarde... dándole más importancia al trago. Así pasé una semana, dos semanas, llegué al mes... por último llegué a pasarme los dos meses... hacía los parones forzosos, conseguía trabajo, trabajaba... ya tenía deudas ya en la casa hacían falta muchas cosas, porque yo ya era casado. Sentía remordimiento por haber gastado, por haber perdido el tiempo, todo me caía mal, pero mayormente si habían deudas... para no ver eso yo trataba de trabajar y conseguir dinero y echarme los tragos para sentirme tranquilo porque ahí era donde yo dormía tranquilo... apartaba para la casa y apartaba para los tragos. Cuando era un trabajo delicado me controlaba, me reponía o si no mi mujer me decía, "no vayas a beber..." no, decía yo, para no salir andá traérmelo y aquí lo tomo, esa colaboración la aceptaba, la ayuda que me daba. Cuando terminaba un trabajo daba lo de la casa y apartaba lo mío... yo le daba a la mujer todo lo que se necesitaba pero yo guardaba un poquito para mí... me sentía yo como que hubiese terminado una gran obra y que hoy necesitaba descansar y que tenía mis días para descansar y ese descansar lo confundía porque no era descansar sino pensando que me iba a echar mis tragos... comenzaba en un ambiente agradable, fingiendo que yo era una persona importante, pues como la bebida es más elevado el precio pues tenía que llevar más pisto... así comenzaba, ahí se me olvidaba, quería embolarme porque ahí donde es caro no se embola uno luego, está uno calculando, cuando quería embolarme me salía a un lugar más barato... ya se me olvidaba todo... llegaba a la casa... ¿te embolaste?... ah, pero no es nada, mañana tengo que ir a trabajar; la mujer me decía: querés un caldo de huevo con chile, con tomate... una mineral con "alcaseltzer"... otro día amanecía, a seguirla... esos son los comienzos, que todavía no siente uno nada, pero al dejar de beber queda uno amargado...

En la chichería hay ahora unas veinte personas, la mayoría campesinos. Todos beben de una forma frenética aunque mi presencia, quizá, les hace guardar todavía las formas. Los ladinos beben de manera más compulsiva; piden para sí, aunque están en grupitos y en menos de cinco minutos acaban un jarro de un cuarto de chicha. Los

campesinos, no menos rápidamente, siguen una pauta algo ritualizada; piden botellas de litro primero; una botella cada uno y luego, alternativamente van pidiendo botellas que se consumen entre todos; el que pide sirve a sus compañeros primero y luego se sirve él en sus jarros; en tres tragos terminan de vaciar sus jarras; hablan casi cuchicheando. El "bolo" que está en el extremo de la barra ha bebido en media hora cuatro jarras, se dirige nuevamente a la patrona: "regáleme un jarrito y a los "patojos" (muchachos pequeños) les da un "agüita", no se vayan a "embolar"... Don Lauro, vuelve a encajar de buena manera la desconsideración, tiene más "pena" por mí que por él, se siente seguro y sabe cómo justificar esas formas mal intencionadas:

Uno cuando está "bolo" es abusivo. Uno ebrio no tiene separación, no tiene límite, uno le habla a cualquiera, medio "bolo" yo le platicaba a cualquiera y la persona que le había trabajado: présteme algo, la mentira bien preparada...yo lo que quería era "pisto". Así se fue agrandando mi problema. Al llegar a la casa en principio le decía a la mujer, me invitaron ahí... así ratos amargo y ratos dulces, pero al fin ya fue más cruel mi vida porque yo tomaba ya seguido, la necesidad era terrible. Cuando yo iba a trabajar yo quería dinero y cuando yo recibía dinero trataba de solucionar algo, pero ya en la casa ella, cuando yo llegaba bolo: ¿traés "pisto"?... ah, no, no me pagaron hoy... "bolo" venís... qué "pisto" vas a traer. Ella trabajaba con más libertad yo agarraba el "pisto", entonces me fui habituando que cuando amanecía de "goma" para no estar pidiéndole a ella, salía abandonado... me acordaba de los que habíamos tomado en la noche y los iba a buscar para aliviar siquiera. A la mañana salía temprano: ¿dónde vas, me decía?... a hacer un mandado... ¿a trabajar vas?... no, no puedo... entonces vas a venir "bolo" otra vez. Me iba a buscar los amigos, les dicen aleros porque en grupos así, se ajusta: si uno tiene 10, otro 15, otro 20 total que entre todos se junta para una o dos botellas en la reunión conviviendo la necesidad que tenemos cada quién que es la goma y platicando; ahí se sentía uno aliviado. Al entrar en calor, hacer otra colecta: decía, no tengo o ahorita voy a conseguir, sólo se conseguía para beber, no para la comida. Llegué al extremo, humillado, de no tener... para no sentirme así agarraba cosas para vender y llegar yo también con "pisto", llegaba yo también con valor.

Yo quería platicar con un bueno pero nunca aparecía, cuando yo tenía "pisto" mejor salía de la reunión para tomar yo solo y si volvía cuando me había echado el trago, me decían: sólo vos tomás, cuando tenés pisto... algún día te vas a ver tirado ahí... aquellas palabras hirientes... no, es que no tengo. Lo único que me recuerdo es que no era agrado para mí andar con uno o con otro, sentía más señalamiento desde lejos... no quería exhibirme. En cambio "bolo" sí me exhibía... estaba alegrando antes de que me dijeran algo.

En la noche aparecía de nuevo en casa: ya venís "bolo" otra vez... no, no vengo "bolo"; decidido a que me dijera todo. Cada vez que conseguía trabajo: voy a trabajar en tal parte, me arreglás comida para llevar... vaya, está bien. Ya venía el padecimiento de los nervios... fijate, me decía, sólo vos te estás dando gusto, ya vas a trabajar y la hora de salir, a tomar otra vez y no mirás lo que hace falta... sí, pero ya no voy a beber, voy a dejar de beber; yo me decía ¿cuándo voy a dejar de beber?, algún día dejaré... con la creencia de la "goma rezagada". La "goma rezagada" es que hay días que no tiene uno dinero para ir a revivir el ánimo artificialmente; está uno decaído... yo de "goma", en vez de salir a ver quién me preste, el sistema nervioso, poco duermo y me siento "bolo", no del alcohol sino de los nervios, si me hablaba uno eran brincos, el sistema nervioso... y para no salir, porque si yo salía iba a una persona conocida: hágame un favor, porque el aspecto físico se conoce porque el color o los ojos o hasta el caminar se le echa de ver, mire, yo vengo que me haga el favor de prestarme tanto... más tarde; en cambio, con un par de copas cambia, como que circula la sangre, los ojos más claros, la voz está como más clara, no entrecortada... pero había veces que yo no salía; entonces lo que yo hacía era hervir un poco de agua para beber, pero me daban muchos calambres y miedo para bajar una grada [escalera] tenía que agarrarme porque si no, me caía, todo tieso tembloroso y si no salía en la mañana ya no salía, pasaba tirado y el pensamiento dando vueltas: le debo a Fulano, le debo tanto y el trabajo, saber cómo estará, el señor me dijo que llegara tal día y ya no llegué, ahora saber qué pensará de mí, que me hace falta; para que no estar en mi pensamiento con eso, me acostaba y cerraba los ojos... cualquiera pensaba que estaba durmiendo, pero no, inmóvil... eso es "goma rezagada" ⁷⁶, se me iba quitando a los tres días pero no dormía, pasaba las noches sin dormir, comía poquito, hambre sentía pero de la garganta no pasaba... quería una tortilla pero con algo sabroso, carne asada o tostada o con queso, pescado... pero no le iba a decir a la mujer andá traeme tal cosa... tenía que aguantarla, pensando que debía encontrar un dinero tirado que solucionara mi problema ya. Al cabo de tres días sin poder dormir, empañados mis ojos y con dolor de cabeza me regresaba a los trabajos, pero como que si alguien me llevara a la fuerza a trabajar yo no quería, tenía que trabajar y pasaba mudo, sin poder platicar para poder trabajar...

Y algunas personas que me conocían ya sabían del mal que padecía, me

⁷⁶ La "goma rezagada" es la situación de malestar físico y anímico que se prolonga durante varios días después de una fuerte borrachera. La "goma" se "cura" bebiendo, pero si no se bebe esa "goma" persiste a lo largo de varias jornadas; está "rezagada", retrasada. Los síntomas de esa "goma" son insomnio, inapetencia, desgana generalizada y vértigos entre otros. Las "gomas" y más aún la idea de "goma rezagada", son típicamente ladinas. Nunca oí a ningún campesino hablar de ello ni enfatizar en el malestar tras una borrachera. A esa misma conclusión llega Eduardo Medina (1978) que al analizar la ingestión de alcohol en distintas partes de América comprueba que las manifestaciones físicas desagradables de la ingestión son más bien propias de los mestizos.

daban trabajo, pero yo no hallaba por dónde comenzar y tenía que ver cómo accionaba... era un sufrimiento, hacer como que estaba haciendo y no hacía nada, martirizándome... al terminar el día me pagaban, cuando lograba terminar el día era grande para mí... ya a los tres días era menos; al recibir la primera semana tenía que echarme un trago para sentirme bien y dar otra vez el gasto en la casa... así es cuando vine aquí, todavía con algo de potencia. Aquí, en Jocotán, la quería yo pasar, como no conocían mi alcoholismo... tomaba cerveza... de último me declaré con la chicha ⁷⁷. Trabajé en ese colegio que ahora se llama "Fe y Alegría", trabajé año y medio, semanal me pagaban... sábado a las cuatro ya estaba metido en las chicherías, todos los sábados me emborrachaba... mire, con decirle que yo tenía una bolsa plástica deportista, ahí me cabía una botella de chicha, me iba a trabajar con mi botella... terminaba el día me iba a llenar mi botella, lunes martes, ya miércoles y jueves no... sábado otra vez, el lunes es que llevaba mi botella. Hacía unos parones de meses, pero cuando lo agarraba duraba meses otra vez. Últimamente, que me puse a beber, antepenúltima duré como ocho o diez meses, que aunque amaneciera medio "bolo", algún trabajito lo hacía, conseguía para beber dos o tres días... así aguanté como ocho o diez meses... paré como un año y medio sin beber. Pero ya la mujer se quedó allá porque ya no podíamos vivir. Yo, en mis borracheras era cuando más la contradecía porque ella ya actuaba mal, ya no tenía disciplina, no tenía nada de mando de hombre, entonces ahí era donde yo me ponía peor, no me gustaba que ella me contestara como que yo ya no valía nada, claro que sí, pero yo lo tomaba mal, yo quería que me hiciera caso, pero como yo no hacía caso, se volvió rebelde; yo sacaba las cosas que tenía para venderlas y más era la cólera de ella, las amarguras de que ya no traía nada... total que ya no seguimos juntos y me vine para aquí. Y aquí, última vez que volví, duré 11 meses bebiendo, comencé con cerveza, "guaro", varios meses... todavía tenía mis ahorros, ahí se fueron... de ahí me tiré a la chicha... como ya me tomaban como cliente en las chicherías, "buena mano", dicen que invierte su producto, que hasta le dan de comer, y uno siente que lo quieren, si está gastando está consumiendo, si le dan fiado... hasta regalado me daban el fresco o si no les hacía algún trabajo a cambio de chicha... así seguí bebiendo los 11 meses, cuando llegué a ese extremo ya estaba arruinado, yo no dormía en casa, yo dormía en el monte... tendía unos zacates, me acostaba, me picaban los zancudos y las abejas, pero "bolo"... otro día salir a buscar la chicha o sea que en las chicherías decía: déme chicha, yo voy a hacer tal trabajo, sólo para chicha, no me preocupaba por la comida, no tenía dinero para comer, la chicha la conseguía yo de cualquier manera o si no me iba a meter yo en las reuniones y ahí la inteligencia de un "bolo"... ¡hasta cuándo te estoy viendo!, quería platicar con vos... y él, enseguida: déme uno para él... y así, una inteligencia

⁷⁷ Nadie pensará que una personas que se toma unas cervezas o algún "trago" de "guaro" sea un alcohólico en cambio si lo ven frecuentar una chichería es fácil que sea conceptualizado como bebedor.

para eso y si no: hago un trato con vos, te vendo tal cosa, pero no lo tengo aquí, ¿cuándo venís otra vez?... ah, yo vendré tal día... pero eso cuando se quitaba la "goma", yo con "goma" no tenía valor de mentir, pero ya con un par de tragos yo me "embolaba", ese era mi trabajo o si no: mirá prestame tanto, mañana te doy, fijate que me deben, me dijeron que mañana me dan 18, no desconfiés mañana te los pago, no tengás pena... eso es pura mentira, un arte que consigue uno.

Lo que pasa con la chicha es que a uno le produce una euforia, alegría, se siente uno bastante diferente, más valiente, más alegre, en el momento que está uno "bolo". La chicha tiene una cualidad, que usted anda con la mente cuerdo, pero con el cuerpo "aguado"... usted está sentado, quiere levantarse y no puede, y la mente sí la tiene bien... pero quiere andar y no puede, se tiene que sentar otra vez, el cuerpo lo afloja. El "guaro" reacciona más, tal vez porque da más calorías, porque yo me recuerdo cuando sufría las "gomas" de chicha era una cosa como idiota, y se toma la chicha para aliviarse y no siente calor, se toma el jarro de chicha para quitarse la "goma", pero no entra en calor... siente el cuerpo frío y si de "goma" se toma un buen trago de "guaro", en el acto siempre reacciona, pero la reacción es fregada porque ya el otro y el otro trago, hasta que se vuelve a emborrachar y es donde se forma una cadena interminable. La "goma" de la cerveza o de la chicha, tal vez es un poco menos molesta, no ataca tanto como el puro "guaro". Si uno agarra tres o cuatro octavos de "guaro", le queda la cara que hasta aquí le llega el calor de las orejas; se siente que el "guaro" es más fuerte, lo único que tiene es que da "macicez", no es como la chicha, que lo aguada a uno... el "guaro" se queda muy bien en el estómago y parece que el cerebro lo acepta también y no lo saca a presión sino que ahí lo tiene, lo acepta... yo bebo "guaro" hoy y mañana aparezco de "goma"... agarro otra "pachita", me la tomo, ya quedé bien; el vino tiene otro sistema, que si uno se emborrachó con vino, el vino el día de mañana le queda un gran dolor de cabeza, no le da apetito de hambre y si toma hoy mismo vino, tampoco el vino le va a quitar el dolor de cabeza, no le da apetito de hambre, siempre sigue bebiendo y sigue el dolor de cabeza... a cambio el "guaro" no, ese alivia, pero yo creo que alivia momentáneamente... la chicha lo deja aguado, en vez de caminar para adelante, camina para atrás; no es igual todas las borracheras... lo embolan igualito, sí... la chicha si uno bebe bastante, pero gasta menos; el "guaro" uno bebe poco y se emborracha más, la cerveza hay que beber bastante para sentirse alegrón.

Cuando uno está de "goma", no quiere uno nada, ni que le platiquen. La "goma" más triste es estar uno sin un centavo... si usted despierta con dinero en la bolsa y de "goma", se vuelve a dormir, sabiendo que tocó y que hay dinero, se vuelve otra vez. Yo tenía por costumbre, cuando podía, irme a acostar "bolo", porque sabía que de la una para delante no dormía... si podía, me llevaba un octavo de guaro y lo ponía debajo de la almohada... al despertar agarraba y sólo a oscuras, lo sonaba al darme cuenta que había guaro lo volvía a poner y me volvía a dormir; pero cuando no había guaro ni dinero, inmediatamente arriba, a la hora que fuera, a buscar... triste cuando la "goma"

ataca... hay necesidad de tomarse el trago para poder entrar en acción.

En la chichería crece el ruido de la música que, como siempre, son rancheras mexicanas, la música preferida por los campesinos en las chicherías. Cuando suena "La puerta negra", de los Tigres del Norte, varios campesinos se ponen a bailar en parejas, dando saltitos, apoyándose los que están más "bolos" en el compañero.

Allá en la capital me llevaron tres veces al "Pabón", Centro Grande le dicen, donde llegan todos presos de cualquier delito. Hubo un gobierno hace como 10 años, que dictó de recoger todos los "bolos"; primero salían las patrullas rápido para controlar dónde estaban los "bolos" en las reuniones de "engomados"... cuando veíamos la camioneta, cada uno se iba por su lado para ver cada cual por dónde se escondía... a mí me agarraron una vez por necesidad de ir a conseguir y cuando me vendieron nos cayeron encima. Otra vez ya me había quitado la "goma", pero por otro compañero que dijo que fuéramos a su casa... ya en el camino me dijo: echémonos el último aquí, en lo que entramos ya nos andaban controlando... salimos en la calle la camioneta nos siguió... en el Centro estábamos 30 días, allá es duro...

Allí los tienen ocupados... y aparece uno que es conocido: ¿y tú por qué vienes?... el que ya sabe: mire, todos van a ir a limpieza, ahora el que no quiera ir se tiene que arreglar... ¿con cuánto se puede uno arreglar?... con 5 quetzales; entonces los que no tienen, a limpieza. Comienzan de 5 y terminan con 25 centavos... ¿ni veinticinco centavos tenés...? qué pura lata, ¿no traés nada...? y sus familiares ¿no vinieron a verlo?... Los que no tienen nada, a barrer, a trapear... Todas las mañanas a las cuatro de la mañana. Hay una iglesia católica y una evangélica; cada 8 días llega el padre, en la evangélica cada día. Yo me iba a meter allá, al evangelio, porque siempre estaba abierto y veces que me escondía ahí para librarme. En esa vez traté de hablarle a un encargado... y qué si era el encargado de controlar las llaves para el otro lado donde hay talleres: Yo quiero trabajar, le dije, aquí estoy aburrido... está bueno, yo le voy a decir al de la puerta que te deje paso; ahí son entretenimientos: el que podía tejer pita, palma, torno en aluminio, torno en madera... yo fui a hacer camioncitos en miniatura y cositas pequeñas. Ahí teníamos cocina y cocíamos frijoles. Tres veces estuve, tercera vez yo fui llegando y a ver de qué manera pasaba para allá, pero la última vez allí la mujer me metió.... yo tenía unos pedazos de plancha de madera para forro de puerta y saqué un pedazo para venderlo... ya vas a vender eso y para qué va a servir si ni siquiera vas a traer el dinero... no, ahí lo voy a traer. No tenía voluntad de nada ni de comer ni de platicar, ni caminar, si caminaba era de puro deseo de ir a buscar el trago. Ya no me dijo nada más; me fui, detrás salió ella y se fue a la policía. Yo lo más inmediato que vendí pase a una tienda y compré... cuando vi que venía la

policía y venía ella. Si yo hubiera estado "desengomado" con unos tres o cuatro tragos hubiera tenido la mente despejada, les hubiera dicho... uno con los tragos lo transforma a uno... yo les hubiera dicho, aunque sea: lo que vendo es mío, no te estoy pidiendo nada; pero yo me quedé paralizado, no decía nada... me llevaron al segundo, ahí me tuvieron tres días, primero sin comer, encerrado; segundo día dos panitos de desayuno, almuerzo un poquito de arroz y dos tortillitas. Ya otra vez a hacer camioncitos, vino una vez a verme y me dijo hacéme un camioncito a Carlitos (mi hijo), se lo hice... en esa forma estaba yo bien, consciente... debido a la privación de la libertad tenía que meditar, tenía que sentar, porque la culpa era mía... salí y no le reclamé y tal vez porque no le reclamé volví a beber otra vez, no me sirvió de nada ir esas tres veces, como que tenía un complejo de que ya no tenía remedio...

Un grupo de campesinos, cuando termina de beber tres botellas cada uno, pagan y salen dando traspiés... algunos, todavía hacen un intento de volver pero son finalmente sacados por los que están menos "bolos". Hoy, dice Don Lauro, el campesino es el que está más perdido en esa forma... hay chicherías en todas partes, y como es barato... con un quetzal usted se "embola", dan cuatro jarros de veinticinco. Yo pienso que será... en primer lugar su ignorancia, en segundo lugar su pobreza, bajan y con una borrachera olvidan todas las penas de la semana y ellos se habitúan... se gastan el dinero de sus ventas, todos los que se acercan les van a regalar un su jarrito y después, ahí están tirados en la calle bien "bolos" ⁷⁸, que hasta pierden sus sombreros y, en veces, hasta el "pisto" les quitan.

BORRACHERA INDÍGENA/BORRACHERA LADINA

La borrachera expresa, mejor que cualquier otro exceso, por la compulsión en la ingestión, algunos de los trasfondos en el triunfo del deseo de "alegrar" el cuerpo sobre la necesidad de alimentarlo para trabajar.

⁷⁸ Lo que diferencia socialmente al "bolo" del que se toma sus tragos y alguna vez se "embola" es la pérdida de valores sociales y, entre ellos los más visibles como pueden ser el desaliño y descuido en el vestir, el no tener reparo a "dormir la borrachera" en el suelo o el humillarse ante todos para poder conseguir bebida.

Siempre que se ha planteado el problema se ha intentado responder a la pregunta de por qué y para qué se emborracha la gente y, con mucha frecuencia, se ha encontrado la razón de ser una reacción a frustraciones personales; el "beber para olvidar"; el argumento que nos apuntaba Don Lauró. Ese argumento, repetido hasta la saciedad, ha restado riqueza al análisis que sobre la borrachera se puede hacer.

Los indígenas de la zona, como la mayoría de los indígenas de Guatemala, beben de manera intermitente pero compulsiva y frenética; tal vez pasan semanas sin beber, pero cuando se bebe se bebe hasta no poder más, hasta caer en la calle. A pesar de que hay un modo congruente y "saludable" de beber que se da cuando, en ocasiones, se toma un *guacal* de chicha al llegar de la milpa, para "accionar el cuerpo, no para embolarse", como un reconstituyente, como un "alimento", este modo de beber no tiene nada que ver con la ingestión para "embolarse".

Los indígenas del área de Jocotán siguen dos pautas en el beber que, aunque con frecuencia terminan en borrachera, denotan sentidos muy diferentes: las libaciones que tienen lugar en el pueblo, sobre todo los domingos tras el mercado y las que se realizan en alguna de las chicherías de la aldea.

La borrachera en el pueblo.

La rutina diaria de acudir a la milpa, de trabajar con la pita, de luchar por ganarse el sustento, se rompe los días que los indígenas bajan al pueblo, sobre todo los domingos en el mercado de Jocotán. El indígena allí es anónimo y opulento desde el momento que ha vendido sus artesanías y tiene mucho más dinero que de costumbre en su bolsillo. Curiosidad ante lo diverso y opulencia, conducen al deseo de "alegrar" el cuerpo: a probar las "cositas" de comida diferente que se encuentra, comprar medicinas de todo tipo, hacer círculo en torno a todo lo diferente que hay en el mercado y en el pueblo (fotógrafo, vendedores de ropa, vendedores de imágenes, televisión...), hablar con personas diferentes y, también, invitan a que uno mismo busque nuevas sensaciones con su cuerpo. Por algunas observaciones podemos conjeturar que el indio en el mercado desea individualizarse y cree conseguirlo apoyándose en la borrachera: todos los indios en el mercado, para el ladino, son iguales, son indios; hay una norma de comportamiento indio en el mercado (sumisión, timidez...) pero cada borracho es

diferente; un borracho es la antinorma, todo se puede esperar de él... es único.

Después de las ventas de artesanías a primera hora de la mañana, cuando el indígena ha estado con sus semejantes o con sus familiares o también en la propia aldea, después de una fiesta celebrada con allegados; después de lo que podríamos llamar "cenit de la indiferencia" que marca la fiesta, la vida corporativa se diluye y salen a la luz individualidades.

La imagen del "bolo" secular, que lo abandona todo para beber, no existe entre los indígenas; es un bolo compulsivo tras los momentos de éxtasis de indiferencia en la fiesta o después del mercado. El borracho no es un ser marginal, no genera estupor, ni pena ni ridículo para los indígenas (aunque sí para los ladinos); es un personaje solitario (raramente se bebe con más de dos o tres conocidos) en la borrachera en el pueblo pero integrado en su comunidad; el indígena que se emborracha es alguien que le gusta tomar, no es un alcohólico o un "bolito" estereotípico ladino. Bebe, hace "cosas de borrachos", se echa unos bailecitos, duerme la tunda, vuelve a la aldea, vuelve al trabajo. Esa es la secuencia típica de un campesino que se emborracha en el pueblo.

En algún caso, tras la borrachera, hay un sentimiento de culpa y vergüenza, sobre todo si le han robado o no ha dejado nada de su dinero para comprar las provisiones indispensables, pero lo normal es que no se sienta abatimiento ni complejos de culpabilidad paralizantes; el que se ha emborrachado lo ha hecho buscando placer no para olvidar penas o para sentirse importante, sólo porque se está a gusto. Como diría Bunzel del borracho chamula, la personalidad del borracho indígena se acerca más a un modelo no desarrollado que al modelo de personalidad inhibida ⁷⁹.

⁷⁹ Crf. Bunzel (1957). Para conocer el papel social y simbólico que desempeña la borrachera en otras comunidades indígenas y ladinas de Mesoamérica son interesantes los trabajos de Viqueira y Palerm, donde se correlaciona el alcoholismo con la violencia y la brujería (1954), los análisis generales de Medina Cárdenas (1978), Jorge Luis Arriola (1965), L. Méndez (1988) y Madsen y Madsen (1969). La importancia del alcoholismo en Mesoamérica ha hecho que muchos antropólogos se hayan referido al fenómeno en las comunidades de su trabajo; entre otros muchos podemos citar los de Metzguier (1964), Kennedy (1963), Kearney (1970), Navarrete (1988), Dennis (1975) y Luppó (1991). Sobre el consumo en época prehispánica de alcohol, además de las fuentes históricas clásicas, reseñar el estudio de Fournier sobre el ágave (1983), el de la deculturación de los mexica en el primer momento de la colonia como

Muy diferente es el borracho ladino que bebe siempre, se emborracha día a día, se desarraiga, miente, engaña, pierde amigos, pierde la compostura y la autoestima y, además, con una conciencia permanente de marginalidad que le provocan un fuerte sentimiento de culpabilidad.

La borrachera en la aldea.

En la aldea también se bebe, y cada vez con más frecuencia proliferan las chicherías clandestinas. Cuando un indígena acude a una chichería de su aldea, su posible borrachera tiene matices diferentes. Aquí no va a beber solo sino en compañía de sus iguales; no busca la borrachera para individualizarse, en su contexto está plenamente individualizado; ese no es su propósito sino, normalmente, resolver alguna necesidad íntima con sus iguales: hablar, compartir experiencias. Por eso, a diferencia de la libación en el pueblo, aquí siempre se bebe en grupo compartiendo la botella o el *guacal*. Y, también, posibilitar con su presencia continua, la multiplicación de ocasiones para que, si se tiene algún conflicto latente con algún vecino, forzar, tal vez mucho tiempo después de que ocurrió, la reverberación del mismo. En este caso, el borracho, más que olvidarse a sí mismo como individuo en la comunidad refuerza su rol comunitario, recordando sus conflictos, haciendo renacer sus pasiones... trata de resolver aquel desvío consentido en otro tiempo o se siente con fuerzas para iniciar una disputa. Por eso, una chichería en algunas aldeas es un lugar relativamente peligroso; nadie imagina la posibilidad de ir a la chichería sin machete; nadie está seguro de no tener ningún conflicto o deuda con alguien.

Si en el caso del borracho en el pueblo se diluía toda la presión social, es un individuo borracho, es un indio borracho; en la aldea se concentran las miradas, la presión, todos saben si dos personas que están en la misma chichería bebiendo tienen algún conflicto; el borracho en este contexto podría llegar a entenderse como paradigma del ser social en tanto que potencialmente capaz de resolver transgresiones culturalmente inaceptables pero en algún tiempo consentidas por la debilidad individual; pero los modos de "resolver" esos conflictos, siempre recurriendo a la violencia

generan finalmente más distorsión puesto que implican una ampliación de los conflictos sin fin o cuyo resultado último es la destrucción. Aquí, en la aldea, se trataría de una libación socializadora hasta la destrucción y, en el pueblo, sería individualizante.

El cuerpo del borracho sigue dos fases: en el momento de efervescencia, del cenit de la borrachera, su cuerpo contiene el más alto grado de calor que se puede imaginar; la acción del alcohol se siente al máximo: las pláticas son acaloradas, los comportamientos bruscos, el movimiento frenético, la pasión desatada. Es el momento, podríamos decir, dionisiaco de la borrachera... el cuerpo "arde". Tras el cenit viene la vertiginosa decadencia, el no poder más y dormir, donde sea y como sea; y, al despertar, sentir el cuerpo totalmente diferente; "helado", completamente "frío"; es la "goma", la persona se siente "aguadada", su sangre no circula; el que está con goma no articula palabras, sus movimientos son torpes, sus reflejos tardíos. Todo el calor que su sangre recibió, de una vez se desvanece y su cuerpo se "enfía", se vierten salivajos, vómitos, pedos... Los malestares son diferentes en los dos ámbitos: en uno son el cuerpo y el bolsillo los degradados; en otro se degrada (por acción u omisión) la conciencia comunitaria.

Don Lauro, después de que han marchado los indígenas, continúa su reflexión:

La gente del pueblo son más "vivos"; yo me recuerdo que llegaba a las chicherías, con aquel deseo de tomar pero pensando a ver quién me podía regalar; la gente de aldea es ignorante, no saben que tal vez les vas a hablar para que te regalen un tu chichazo...¿qué tal vos, amaneciste fregado?... sí; ya me daba él un traguito de chicha. Al ratito un campesino: ¿qué tal Don Lauro?... bien, fregado... ¿querés un tu chichazo?... ; al ratito el otro, el otro... así pasaba todo el día, en las grandes pláticas, con el jarro de chicha, sin comprarlas, sólo regalado. Fíjese si yo tomaba café, agua o un fresco, lo arrojaba... una vida desesperada que no le encuentra uno la manera de salir porque se le halla muy difícil.

El "bolo" ha pagado 1,50 Q. lo que quiere decir que se ha tomado un litro y medio de chicha. Ahora viene a nuestra mesa y con voz estropajosa me pide un cigarro; se lo doy, sólo me observa a mí, a Don Lauro no lo mira... con una voz casi

ininteligible me pide, ahora, una choca (una moneda de 25 centavos)... D. Lauro me quita el compromiso: "Chito, ahí tenés regalada la chicha hasta que nos vayamos, andate..." D. Lauro me dice que varias veces ha llevado a Chito a las reuniones semanales de Alcohólicos Anónimos, pero hasta el día de hoy no ha logrado nada.

Viera, es que es difícil. Yo sufrí bastante hasta que de una vez lo dejé. Estando en la capital me encontraron unos amigos, eran evangélicos o sea que por medio de mis tragos les hablé... a resultar que para donde iban ellos iba yo también, a la misma colonia; me hablaron del Evangelio... está bueno, dije yo... va a ver cómo es bueno dejar de beber y el Señor quiere, el Señor quiere y tal día nos vemos...⁸⁰. Así fue como me llevaron, me llevaron a una iglesia Evangélica, yo acepté creyendo que ahí esta mi solución, mi cambio. Yo estaba inservible, inútil, perdido... yo fui obediente como que me llevaron a aceptar a Cristo, me decían que era bueno, pero en mi mente iba ese complejo de que yo iba a cambiar, iba a recibir, iba a ser diferente... no me quedé, yo no sabía cómo era eso... como aquí somos católicos y los que me vieron mi vida descontrolada, pero la conciencia no la examinaban para ver cómo tenía que hacer y por dónde debía comenzar, yo estaba como una cosa vacía; en el momento entendía algunos pasajes pero después ya no. Vine aquí a casa de esta mi hermana... trató de darme medicamentos para dejar de beber; a medio tratamiento me dieron ganas de una copa de chicha, a otra iba, a mitad llegué cuando se me oscureció la vista... ya me arruiné, ya si me espanté... no le conté a ella, pasaron dos días y seguí con la medicina, pero no me dieron resultado y así varios remedios y con ninguno pude.

Una vez me mandaron con un espiritista, allá en S. Rafael... el señor me dijo un montón de cosas y me preparó una botella, una bebida: de esto se toma usted una copa en la mañana y otra en la noche, hasta que se termine... a los ocho días ya estaba yo otra vez; estando en Rehutauleu, me fui a otro centro espiritista y así anduve muchas veces...

Ahora, con este programa de Alcohólicos Anónimos... no me llevaron, yo fui porque allá en la capital ya me llevó un sobrino... estuve unos días, después vi que sólo por agradarlo a él iba, pero no tenía nada sincero... al cabo de un tiempo volví a arrimarme otra vez a un grupo, me recibieron pero yo iba siempre amargado, lleno de remordimientos... al oír aquellas experiencias, no me gustaban algunos días cuando regresaba: muy aburrido... Pero ya estando aquí, me acerqué... no dilaté, cuatro intentos hice, pero últimamente llegué, al cabo de unos dos o tres meses me salí y me tomé unos chichazos... ya no llegué, al cabo de una semana me acerqué; llegué a tiempo que abordó tribuna uno que dijo: yo le Doy gracias a Dios, me siento bien y estoy tratando de

⁸⁰ Una de las identificaciones más claras socialmente de los evangélicos es su rechazo a la bebida. Muchos antiguos bebedores se pasan a la fe evangélica con la esperanza de que, así, dejarán el alcohol.

accionar, de darle importancia a los principios, no a las personas, pero esto lo voy conociendo aquí a través de ponerle una atención; que le saco con sólo venirme a sentar a las bancas, de ahí me voy, no me llevo nada... esto va conmigo, esto lo está diciendo porque yo sólo a sentarme vengo... me salí, no me gustó aquello que dijo y ya no volví, seguí bebiendo hasta esta vez que llegué; yo llegaba, como ahí se hace una pregunta quién por primera vez llega y quiere ser miembro de A.A., sólo se ponga de pie o levante la mano; yo ya no levantaba la mano, decía si tantas veces la he levantado... lo que si no tenía valor de salir a media sesión... ahí tenía que estar... lo mismo salía, no traía nada; al cabo de tres o cuatro meses, un compañero me dijo que algo tenía que decir, pero valor de subir a la tribuna no tenía... así llegué un día que me decidí porque dijo uno antes: buenas noches compañeros, yo por hoy en día no he bebido... eso voy a decir y así lo hice: compañeros buenas noches y ahí no pude seguir... no sé qué decir, no tengo que decir... bien tengo muchas cosas que decir pero por el momento no tengo la mente en blanco, gracias... hasta miedo sentía, temblando, sudando... y las referencias, los ánimos: así es el comienzo, así hay que empezar, eso a todos nos pasa, hay que enfrentarse al problema, eso le fortalece a uno, le ayuda. Otra vez volví a pasar, lo mismo, ya a la tercera fue menos y así total que ya me daba ánimo de pasar...

Cuando abordo tribuna yo me doy cuenta que hablo desordenado, unas palabras por aquí, otras por allá... estoy tan ansioso de empezar a hablar...

Ahora me siento que no creo que haya llegado al triunfo, pero estoy en la caminata. Es duro, todavía ahorita, oliendo este olorcito de la chicha me dan ganas de tomar un mi jarrito, pero no... tengo que seguir el camino, si yo lo vuelvo a probar ya sí, me arruino de una vez.

La historia de Don Lauro termina. Al salir todo ofrece el aspecto de que el domingo también ha terminado: en torno a la chichería varios "bolos" tirados en el suelo y, más allá, todas las calles que ha sido bulliciosas están en silencio y llenas de basura donde husmean y hozan numerosos perros y cerdos que tienen su banquete particular, su domingo, cuando se va la gente.



Indígena de Matasano vendiendo ollas en el mercado de Jocotán.



Venta de lazos de pita en el mercado de Jocotán.



Mujer examinando sus compras en el mercado de Jocotán. Su hija come un "topolillo".



Una tienda en Jocotán.



El plato más representativo de la comida "por gusto", caldo de pollo con culantro y abundante sal.



Otro ejemplo característico de lo que se toma "por gusto" o "para alegrar el cuerpo", las bebidas alcohólicas. Aquí dos bolos ladinos tomando "guaro".

3. COMIENDO PARA "ALENTARSE". LA DIETA DE ALBERTINA EN LAS MINAS.

"El maíz es el alimento... le llega a faltar a uno y se muere, ni aunque uno esté de dieta, porque es alimento del cuerpo, no pasa un día que no lo vaya a comer uno."

La casa, como casi todas en Las Minas está hecha enteramente de entramado de cañas y cubierta con zacate. Cuando estoy llegando, los perros comienzan a ladrar, avisando de mi presencia. Si algo me impone respeto en esta aldea son los perros pues he tenido aquí algún encuentro "desagradable" con ellos y he asistido a dos "cacerías" de perros rabiosos; por eso, desde doscientos metros estoy dando voces: "¿permiso?, ¿permiso?..." Normalmente las puertas de las chozas están abiertas durante el día, pero hoy esta está cerrada; a pesar de que me conocen bien y de que están oyendo mi "saludo" hasta que estoy a diez metros de la casa no abren la puerta. Al pasar, inmediatamente, cierran la puerta detrás mío. Si las cabañas siempre me parecen agobiantes por la oscuridad y por la cantidad de objetos en un espacio tan reducido, ahora, con la puerta cerrada, la sensación de penumbra es mayor; además hay más humo en la habitación que de costumbre; tras los saludos, les explico el motivo de mi visita: me enteré de que Albertina "se había alentado de una criatura y vine a darle las felicitaciones".

En uno de los rincones de la habitación han construido una especie de biombo que independiza un espacio donde está la "doliente"; de ahí procede parte del humo que unido al del fuego que hay en el centro de la estancia inunda todo el ambiente. Doña Anselma me conduce hasta allí llevando de la mano un banquito que coloca al lado del tapasco donde está la recién parida: "ahí'sta el banquito", me invita a sentarme y se va a trajinar en el fuego. Las frases hechas que voy que voy dirigiendo a Albertina: "¿cómo está?", "¿qué tal fue todo?", "¿cómo está el niño?"... apenas consiguen

respuestas más allá de monosílabos. El pequeño casi no se ve, está embutido en varios cobertores que a penas dejan ver dos terceras partes de su cara; bajo el tapesco un incensario, cada poco tiempo avivado, calienta el lugar donde deberá permanecer Albertina durante cuatro o cinco días más y hace que el ambiente sea irrespirable para mí; sin embargo sí percibo un fuerte olor acre de sangre seca y leche materna agriada... hay veces que la "observación participante" precisa amortiguador y esta es una de ellas, además noto que "la doliente" no tiene muchas ganas de platicar... mejor respirar el humo de al lado con Doña Anselma.

Doña Albertina en estos días está especialmente atareada; cuando llego está retirando el café de una de las hornillas del poyetón y poniendo a calentar el agua de remedio para Anselma, su nuera. En distintas hojas de periódico, están envueltas las hierbas; cuando el agua está hirviendo comienza a echar una tras otra raíz de apazote, raíz de limón, raíz de río plata, pericón, romero, alhucema y anís. Como siempre que quiere hablar de los sufrimientos que debe soportar la mujer durante la dieta, mirando alternativamente al remedio que está preparando y a mí, comenta: "viera, D. Julián, uno de mujer cuesta. Las nanas nos crían, pero con bastante coste... el tata lo pega pero no sufre nada, tiene movimiento pero ¿y qué?, estando alentado él... porque fíjese que nosotros los criamos, andamos con ellos ocho meses, encerrado; después lo tiene uno en el mundo, andar uno todo jodido, el tata no, da una su vueltecita y se acostó a dormir. Nosotros sufriendo por las criaturas y tal vez, luego se van a morir."

Mientras la dueña de la casa desayuna ha retirado el "remedio" de Anselma cuando comenzó a hervir, lo ha dejado enfriar y nuevamente lo coloca sobre la hornilla para que vuelva a hervir; cuando el "agüita de remedio" ha hervido por tres veces va a ofrecerlo a Albertina muy caliente, "usted se tiene que cuidar bastante", le dice, "ya estamos gastando nuestros centavitos con Sofía [la partera] para que lo pase alentada".

Efectivamente, Doña Sofía lleva unos tres meses cuidando el embarazo de Albertina.

La "doliente" toma a pequeños sorbos su remedio y doña Anselma todavía

piensa en darle sus tortillas, más bien totopostes ⁸¹ a la enferma; del vasar saca cuatro tortillas, duras de la noche anterior y las recalienta en las brasas. Al rato llega Doña Sofía, para "ajuntar" a la "pacienta" y comprobar que todo va bien... cuando la partera va a comenzar a masajear a Albertina pido permiso para salir un rato al patio porque me está agobiando la oscuridad y, sobre todo, el humo. Doña Sofía me mira con una mirada entre comprensiva y resignada y vuelve a referirse, como todas las mujeres en toda ocasión que se habla de puerperio, de la dureza y sacrificio que implica el período de la dieta: " una mujer criandera es duro, queda uno bien ensombrado, porque está tierno el cuerpo, está vencido la sangre... como uno está digamos con mucha enfermedad. Y entonces, cuando viene reformando ya es de dos meses, tres meses, cuatro meses... entonces el cuerpo ya está de otro modo y el cuerpo ya va cambiando... entonces la sangre de uno ya viene reformando, va reformando uno porque el nene de uno ya está de dos meses o de tres meses, ya está uno aliviándose de la enfermedad. Los alimentos helados les cae dolor de estómago; le cae mal el agua helada, le cae mal cosa helada de comida, no lo puede comer. La sangre se va reformando con comidas calientes, no echarle agua helada. Viera cómo esas enfermedades cuando está criando, está uno tierno el cuerpo... queda uno ensombrado, porque no está haciendo ningún mandado, está uno enfermo no hace ningún mandado, porque puede que sale al sol, le cae mal, le cae la caída del cuerpo, le depende mucho dolor y como no está alentado, está enfermo, tiene que tener su dieta. Cuarenta días es el cuido de una enfermedad de una cría, cuarenta días; a los cuarenta días ya puede comer alguna cosita..."

Doña Anselma asiente: "Yo me acostumbré que al tener un hijo no hay que salir uno al aire, encerrado, te dan de comer adentro, [su esposo] caldo de gallina, baño a los ocho días, la mamá de Mariano me asistía 10 días, ella venía a lavar, día a día, a los 10 días seguía lavando un mes, pero no moler café ni levantar cosas pesadas, ni cántaros, ni soplar fuego... Así es la enfermedad que sufre una criandera".

Doña Sofía ha termina en quince minutos de dar la "sobijada" a Albertina. Lleva

⁸¹ Los totopostes son una clase especial de tortilla que se pasa repetidamente por el comal hasta que pierde toda su blandura, endureciéndose. Por extensión se llama totoposte a toda tortilla que se ha endurecido de un día para otro.

unos tres meses cuidando el embarazo de Albertina y, ahora, atendiendo su puerperio. Antes del parto su función es la de aconsejar y preparar a la "paciente" pero su actuación principal tiene lugar en el momento del parto: ayudar con "montillos" si la paciente se acobarda a última hora. " Es una que tiene que recibir el cuerpo del niño recién nacido; hay que tener el medicinal de montillo para soplarle, para asistirlo... si no lo quiere bañar lo puede asistir con un trapito. Después hay que cortar el cordón; se calienta un machete, la espiga que quede roja y cuando ya está cortado, se pega la punta; entonces ya para secar, curar el ombligo con sebo, con copal. Con la placenta, si es un varón hay que ponerlo en un pino, para que suben en buenos palos y cuando es hembra hay que enterrarla porque como las hembras no acostumbran subir en un palo..." ⁸².

También será la comadrona la encargada de realizar las primeras atenciones con el pequeño: " entonces va a recibir al niño, acostarlo por el lado derecho, la cabecita hacia el oriente y los pies al poniente. Se envuelve, se trata de caturarlo bien [amarrarlo] para que la fuerza de aquel niño que va creciendo, viene con fuerza. Si aquel niño es inteligente, con año ya está. Y a cada hora lo está registrando por si está sucio. Lavarlos sus trapitos cada hora, lavarlos bien y asolearlos bien . Porque fíjese señor, porque un niño viene caliente del cuerpo de la mama y si lo deja uno mucho, no lo tapa con un trapito entonces puede que sea un niño ido... ⁸³.

⁸² Doña Guadalupe, de El Tablón, comenta que es peligroso enterrar la placenta: "La placenta la botan, la van a colgar en un palo, porque dicen que el varoncito, cuando sea hombre va a subir en el palo, no tiene miedo... porque hay niños que se suben en un palo y no tienen miedo, porque en alto suben al compañero; dicen que es malísimo hacerlo enterrado."

Hasta 1940, al menos, para expulsar la placenta, se tomaba el polvo de hasta de venado, molido y bebido con agua (Wisdom, 1961: 332). En las aldeas más conservadoras como Tunucó, Potrero, Tuticopote o Tatutú la placenta será enterrada por el padre de la criatura para evitar que sea usada en contra del pequeño por algún hechicero, para que no pueda *achucuyar*, dañar.

⁸³ Una antigua costumbre sobre este primer momento de la vida de un individuo que no he tenido ocasión de comprobar, era la de cortar el cordón umbilical sobre una mazorca de maíz blanco para que se mezcle con la sangre recordando el mito, según Girard, en el que el hombre fue creado de maíz amasado con sangre divina (1949 -a-: 188).

La comadrona, tiene que estar "batallando", sobre todo la semana que sigue al parto, porque la paciente "queda de al tiro, está vencida, está enferma."

EL CUERPO ENFERMO.

Dos adjetivos definen la normalidad en el estado del cuerpo: su aliento y "compostura" (una persona sana está "alentada" y "compuesta"); en los casos de un anterior "desorden", restablecido, se afirma que la persona está "compuesta". Por contraposición, la anormalidad de cualquier cuerpo es enfermedad.

El parto implica una serie de transformaciones en el cuerpo de la mujer que inmediatamente va a quedar "enferma". En primer lugar, el cuerpo que durante el embarazo estaba "caliente", y antes del embarazo normal, pierde "calor" y queda "frío"; en segundo lugar, queda blando, "aguado". Así, la "alentura" o recomposición del cuerpo implica que éste se endurezca, se "caliente" y se seque y, lógicamente, habrá que luchar contra todo lo que suponga blancura, "frescor" y humedad.

Tres son los órganos que se refieren como dañados tras el parto, la matriz, vientre y tripas, como un todo, los huesos y la sangre. La recomposición de la matriz y los huesos se consigue mediante procesos físicos y químicos; en cambio, la sangre recobra aliento mediante procesos esencialmente simbólicos. Veamos cómo y cuáles son.

Las transformaciones en el cuerpo.

Los huesos. Las transformaciones en los huesos se provocan durante el embarazo, aunque sólo después del parto se pueden recomponer. Se supone que el crecimiento del niño dentro del vientre de la madre obliga a la dilatación, y finalmente a la separación de los huesos. Así nos lo explica Doña Manuela, una vieja partera de Jocotán:

"... ya cuando va creciéndoles la barriga se van zafando los huesos para dar ancho al estómago, entonces en los hospitales no recogen a una mujer, no la soban y todo si no que dicen: "ya estuvo, vaya a caminar, vaya a bañarse..." y no, entonces estos huesos si no los recogen otra vez, queda una mujer dañada, queda con soltura que con medio resbalón se le venga la matriz y por esos desarreglos hay muchas mujeres que les han quitado la matriz y aquí ha habido mujeres que ha tenido hasta 24 hijos..."

Como lo decía D. Ricardo de Tunucó Arriba, no solo quedan desunidos los huesos sino extremadamente blandos, sin consistencia, parecen huesos de pollito, "... el güesito está como un pollito que agora está reventando entre la concha, agua, agua..."

Así, las primeras acciones serán para "recoger" y "reunir" los huesos y eso, sobre todo, mediante masajes y sobadas que les da la comadrona. Hasta tal punto es importante es esta acción de la comadrona que varias de ellas me dijeron que su principal labor consistía en "juntar a la mujer".

La matriz, el vientre y las tripas forman un conglomerado integral y especialmente interesante.

Respecto a la matriz se dice que se "infecta" y se cancera; en otras palabras, está llagada, herida y sucia ⁸⁴; por ello, será necesario eliminar esa suciedad y, sobre todo, hacer que cicatrice esa herida, fundamentalmente teniendo precaución con las comidas y con los trabajos. En los largos ratos que pasé con Doña Sofía me fue desbrozando el sentido de esas heridas y las formas de "componer":

"Cuando una mujer se compone de una criatura no todo puede comer porque se infecta la matriz y como ahí está envuelto el nene, queda afectada la matriz... ocho meses y nueve días envuelto si es hembra, nueve meses y veinte días si es varón... entonces cuando lo bota, da a luz queda infectada la matriz.... nosotros aquí tomamos, cuando damos a luz una familia, solo hierbitas de monte: apazote, raíz de limón, raíz de río plata, pericón, romero, alhucena y anís... se coge en un jarro y se toma una tacita, tres veces al día, antes de cada comida... Para la matriz es reinalísima la cebolla. La persona que está así no puede comer cebolla porque son las cosas que se pudre con más facilidad. Por eso dicen que daña a la matriz, no comer cosas frescas que contengan aceite. Así tenemos que hablar a las "dolientes": ¿quieren estar alentados o quieren estar enfermos?... si quieren estar alentados, cuídense y coman esto y esto... si quieren comer todo ya saben cuales son las consecuencias."

⁸⁴ Los adjetivos "cancerado" e "infectado", son sinónimos, se aplican para las heridas que no logran cicatrizarse normalmente; son heridas que se "enconan", "juntan suciedad", "su sangre es de otra calidad", no buena. A medida que la herida vaya cicatrizando se irá perdiendo la infección.

Ciertas comidas, como son las verdes (quilete, verdura), no se pueden comer porque se agarra "corrimiento de matriz", un desplazamiento de la misma que ya no permite "que se agarre", quedando el cuerpo totalmente "helado", reflejo de una persona apaleada, como gráficamente nos explicó Doña Margarita de Tunucó Abajo:

"...dicen que aquella Sofía, dice que comió [de dieta] tomate con arroz, dice que le echaron cebolla a aquel arroz y dicen que a los tres días componer una chumpa y comieron con arroz y le echaron tomate y cebolla y le echaron güisquil blanco y esa nomás se fue y no está criando... mejor le duele la barriga y cuando le va a agarrar con su defecto [menstruación], como ver criando está... ajuntan el frío del vientre de la barriga mucho frío y ajuntan mucho hielo, ya para criar cuesta, ya no se quita... cuando está dañada la matriz ya no se agarra, agarra corriente, como ver paleaco, que tiene mucho hielo una... ese quiere cuidado, por eso tiene que comer caliente..."

El vientre, por su parte queda completamente "frío" como ya hemos visto y, también "tierno", blando y "raspado"; es decir, también llagado, además de estar completamente humedecido. Esta situación del vientre es muy peligrosa para la madre puesto que así es muy susceptible de atraer y que se adhieran algunos alimentos, lo que supondría que no llegase a sanar y permaneciese infectado ⁸⁵.

La labor de "calentar" y "secar" el cuerpo también precisa calor real, según D. Ricardo, de Tunucó Arriba:

"La mamá tiene el cuerpo muy fresco, hay que juntar fueguito, poner la brasita donde está... no comer cosas frescas porque se muere y hay que juntar leñita porque la brisa está, le puede caer una dolencia, se muere la mujer... hay que buscar leñita y brasita pa que está caliente donde duerme, hasta los nueve días".

En el vientre están también las tripas que, como consecuencia del parto han quedado afectadas. Las tripas han quedado "sopladas" y humedecidas; Doña Bernaldina, la mejor de nuestras informantes de Despoblado lo resume en una frase: "Las tripas están sopladas, no se secan... así es la mujer".

⁸⁵ Incluso en Jocotán Doña Felícita se refiere a estos peligros: "La mujer tienen que tener dieta por el motivo de que el vientre está tierno, queda tierno, está raspado y al comer cosas de verdura se pega o si coma cosa fresca le hace más, la matriz ya no sana..."

Tal vez sea en la sangre donde de una manera más contundente y clara se aprecian los cambios de la mujer tras el parto. El adjetivo clave que la define es, nuevamente, el de "tierna" y "rala"; extrañamente "débil" y sin "presión". Esa idea de la anormalidad de la sangre tras el puerperio está presente en todas las aldeas, desde las más ladinizadas como Limón o Los Vados hasta las más conservadoras como Suchiquer o Tunucó Arriba ⁸⁶.

La "ternura" de la sangre obliga a preocuparse de su fortalecimiento tendiendo a que esa sangre recobre su "macicez", su "presión" y su esencia.

La recomposición del cuerpo, su sanación se logra siguiendo una serie de pautas domésticas y alimenticias en un período llamado "dieta".

Reconstrucción y peligro.

La anormalidad antes descrita, que se prolonga por un tiempo más o menos largo (dependiendo de la comunidad y del cuidado) se elimina haciendo una serie de cosas, comiendo una serie de alimentos, evitando algunas actividades y evitando asimismo algunos alimentos.

Vamos a ver, ahora, las actividades que le están restringidas a la mujer y las que se prescriben para, después, prestar toda la atención a las comidas.

El baño. Una de las acciones fundamentales de la mujer se refiere al sometimiento a un baño o una serie de baños rituales condicionados por la temperatura del agua y el momento, sobre todo. Para Doña Sofía ese primer baño debe ser con agua helada:

⁸⁶ Doña Antonia de Limón, se refería a ello diciendo "...la sangre de las mujeres cuando se han desocupado de cría... el cuido de no comer tantas cosas para que el cuerpo del cristiano toma macicez..." . Y D. Lucio de Los Vados, resumía la anomalía del siguiente modo: "...la sangre está resfriada, la sangre está cortada de presión, se resfría..."

Doña Carmen de Suchiquer conoce que " la sangre queda tierna, la vena... es que todo queda tierno, porque uno así no tenemos fuerza, queda uno bien tierno, que parece criatura, como botando también aquella sangre, aquella suciedad también... siempre quedamos bien débiles, entonces no tenemos fuerza para andar ligero... La mujer, cuando una criatura viene al mundo las venas están frías, porque donde derrama tanta sangre... se queda bien débil la sangre, que queda uno sin fuerza; del parto levanta aquella mujercita pálida, bien amarilla..."

Igualmente D. Ricardo, de Tunucó Arriba refiere: "La sangre de la mujer queda ralita... como está vencida, uno cuando se encuentra alentado está espeso de sangre... se espesa la sangre al año y dos años..."

"El baño se baña uno de ocho días, con agua helada ⁸⁷; no le cae mal porque toma una remedio, toma una remecito caliente pa que se le calienta el estómago, para que no le caiga mal: ese montillo de apazote, unos caldito de chacchuche... para que calienta el estómago; se hace hervido."

En la aldea de Limón, se presta más atención a la esencia del "agua" que a su temperatura como refiere Doña Juana Rosa:

"Adentro estaban diez y hasta catorce días, sin salir, cerrados las ventanas que no entrara ni el aire, porque quedan amarillas... bien cuidadas... cocían monte, hoja de salvia, hoja de naranja y no se cuántos montecitos más, corrimiento, santo domingo... lo cocían en un perol grande, lo dejaban enfriar y el otro día en ese agua se bañaba la mujer... con esa agua pura de monte la bañaban a mujer... le cocían un poquito aparte, más aseado y de eso le daban su *guacal* de remedio..."

Soplar fuego. Esa es otra de las restricciones más claramente establecidas durante la dieta. La mujer, en su actividad normal, debe hacer fuego dos o tres veces al día, soplando sobre basuritas para encenderlo o para avivar rescoldos; esa acción cotidiana queda totalmente restringida durante un tiempo que va desde los ocho días hasta las tres semanas. La explicación que se da es doble: no se puede soplar fuego porque "se sopla la cara" o porque se "hincha la cara", alguna informante, además indicó que se le "baja la carne"; es decir, el estado de debilidad no permite que se sople sobre el fuego porque se supone que el aire sale del vientre, es aliento que se está recuperando y se perdería provocando que la carne se debilite más y "se baje", que la cara quede "soplada", "enfriada".

No realizar actividades domésticas. La mujer después del parto quedará durante algunos días (entre 7 y un mes) dentro de la casa, "ensombrada"; gran parte

78 En otras aldeas como Candelero o Tesoro Abajo se afirma que el agua del primer baño debe ser tibia. Agustín, un joven informante de Candelero, nos decía: "A los ocho días de dar a luz, se levanta pero los que estén alentados tienen que acarrear el agua y llenar un jarro de agua que hirva al fuego y eso se vacía en una pana, se lava la cabeza con agua fresca y el cuerpo con agua mortajada, agua tibia... la cabeza con agua helada porque dicen que se le cae el pelo, eso a los ocho días... a los quince días puede ir al vertiente a bañarse... ya viniendo, tomarse la medicina para tener una buena salud." Y una de las comadronas de Tesoro Abajo, doña Marta explicita que "el baño en agua tibia, a los tres días, pero con agua tibia... ya tanto tiempo no aguanta la suciedad".

del tiempo acostada y, en todo caso, sin realizar actividades domésticas: no podrá echar tortillas en el *comal* hasta los 9 días como mínimo, no coser ("jugar aguja") puesto que la vista queda tierna y someterla, en lugar oscuro a un trabajo de ese tipo acabaría arruinándola, tampoco deberá barrer pues "coge aire", es decir, el polvo se va a introducir en la mujer y queda pegado a su cuerpo, que está excesivamente blando y húmedo. Con resignación lamenta Doña Sofía estos impedimentos:

"Eso es la dieta de uno de mujer... más triste... hasta nueve días no puede echar tortillas... hacer un mandadito poco, cargar trastes es malísimo, se infecta la matriz, se le sale la matriz... jugar aguja tampoco, se le pierde la vista a uno, hasta el mes... si barre ajunta más daño; es que todo queda tierno, porque uno así no tenemos fuerza, queda uno bien tierno, que parece criatura..."

⁸⁸

Abstinencia sexual. En un lapso de tiempo que fluctúa entre los tres meses y el año las relaciones sexuales de la mujer puerpera con su marido se restringen y durante algún tiempo están completamente desaconsejadas. La lógica es que si la mujer está herida, su matriz está herida y su vientre tierno, la relación sexual en estos primeros meses estaría contraindicada pues incrementaría el dolor de la herida e impediría que ésta cicatrizase.

Se considera, generalmente, que durante el puerperio el hombre también está "en movimiento" y por eso para él también es beneficiosa la abstinencia; otros, en cambio, dicen que el hombre aguanta la dieta sexual de su mujer porque, aunque la respete, él sigue teniendo sus "saliditas". Las parteras no suelen hablar con los hombres ni hacerles recomendaciones pero Doña Sofía da por hecho que los hombres deben "aguantar" y cuidar a la mujer:

"Cuando la mujer está con la dieta no se puede acostar el hombre a enamorar, es que una mujer enferma no va a creer usted que allí lo va a estar

⁸⁸ Experiencias como la siguiente, de Doña Eugenia en El Limón, avalan la necesidad de seguir la dieta al pie de la letra: "Dicen que se puede jugar aguja al mes, pero yo mi necesidad, como sólo tuve favor con cuatro familias nomás... yo de tres semanas agarré la aguja, por eso yo con sol sí remiendo, pero sin sol no remiendo... dicen que uno queda como la gallina encerrada, ya de estar doce días de encerrada adentro, se entiernece la vista y onde uno juga la aguja, le cae nube en el ojo, se pierde la vista de uno. Jugar plancha sí... pero soplar fuego, se sopla la cara uno... barrer no se puede, coge aire uno, cargar trastes tampoco... echar las tortillitas así cuando uno levanta, a los doce días, antes no..."

mortificando o que venga bolo... es que el hombre también tiene que cuidar la mujer... el hombre aguanta porque siempre tiene sus saliditas; uno de mujer sabe que el bien de su cuerpo es para una, tiene que dietarse, el hombre como toda la vida está no tiene que cuidarse."

Albertina parece reconfortada tras la toma del remedio y la sobada que le ha practicado Doña Sofía, incluso pide tortillas. Mientras Doña Anselma recalienta nuevamente los "totopostes" preparados para su nuera y calienta en una de las hornillas del poyetón el caldo de gallina que le va a ofrecer de inmediato. Nos ofrece a Doña Sofía y a mi *pinol* y yo le pido salir "al aire" para "platicar" de la comida durante la "dieta". Doña Sofía acepta el cigarrillo que le ofrezco y, sin que le pregunte, comienza a hablar:

"Una mujer criandera come sólo tortillas tostadas, totopostes; un pedazo de queso ⁸⁹, un pedazo de carne de vaca. La carne de coche cae mal, se infectan las personas.

- *Doña Sofía, ¿y por qué será que en el hospital los doctores dejan comer toda cosa, carne de coche también a las "dolientes" que se componen allí?*

- Sí dan de comer toda cosa pero yo pienso que como ellos son hombres... y uno, como es mujer, tiene mucho cambio la vida... usted es hombre, usted no sabe de la vida de una mujer... no es bueno carne de coche. Igual es con la cebolla; una paciente va a comer el caldito de una gallina, sin cebolla, cae mal, se cancera la matriz de las personas y el doctor dice que no es malo... pero una gente del pueblo, hay medicinas y uno aquí no hay

80 En la aldea Despoblado, según Doña Guadalupe, "el queso seco sí, el fresco no. No puede comer toda cosa hasta los cinco meses. Pasar sólo con bocaditos... pasa uno tormentos." Y en Los Vados no solamente no es recomendable el queso sino que todo lo relacionado con la leche es desaconsejado, como nos lo explicó D. Lucio, uno de nuestros más queridos informantes: "...la leche de vaca no pueden, queso, mantequilla tampoco no...queso seco hay mujeres que sí se lo comen, pero hay mujeres que no porque aunque esté seco, tiene el mismo olor a leche y el olor siempre tiene a fresco y entonces molesta." En Jocotán igualmente se desaconseja todo lo relacionado con la leche de vaca, especialmente la crema, muy consumida, que sobre todo se acompaña con los frijoles fritos.

farmacias y la medicina es muy cara ⁹⁰.

- La carne de gallina ¿se puede comer?

- La gallina es rebuena, se come el caldito y la carne, por consiguiente carne de pollo ⁹¹ y carne de res... sólo esa carne, de *chumpe* no se puede

⁹⁰ No obstante, en el pueblo, se da una relación curiosa respecto a la dieta; en el hospital las recién paridas que dan a luz allí comen todo lo que se les ofrece; sin embargo, al llegar al pueblo restringen su alimentación, siguiendo la dieta aconsejada por la madre o las comadronas tradicionales. Así lo comenta Magalf, maestra: "Es creencia acá, no comemos huevos, ni repollo, ni coliflor ni rábano... unos ni leche. Durante la dieta, cuando uno viene del hospital, le reciben la familia, y hay un almuerzo, es de gallina de las que se crían en casa... pero el caldo que le dan a uno es especial, es siempre de la gallina y le echan hierbabuena, tomate y sal o algún consomé, cebolla no. Son cuarenta días que le recomiendan no hacer desarreglos de trapear, barrer, lavar... no trabajos cansados. El desayuno o la cena con tortillas tostadas con queso fresco (otra gente he oído que queso seco)... me mantienen con chocolate o café de maíz, pinol es una preparación muy rica, no sólo dorar el maíz sino que mi mamá le agrega cebada, lo hace de maíz amarillo, arroz, cacao, canela, unas pimientas gordas y así tiene un sabor más delicioso; pero también, nosotros tenemos una hierba que se llama *apazote* (el *zigupate* es para antes de que nazca el niño, se coce esa agüita para que apesque) que es durante unos días para la matriz. Pollo no se come, porque es muy fresco porque al nene les duele el estomaguito. La cebolla es mala, es dañina para uno por el olor, porque dicen que la sangre se hiede." Doña Manuela Lemus, curandera y vieja comadrona de Jocotán igualmente considera la necesidad de la dieta aunque es consciente de que en el hospital de Chiquimula se comen otras cosas: "Aquí la mujer cuando se compone de una criatura tiene que guardar dieta, pero en los hospitales les dan arroz, carne, lo que agarre, pero en las casas no... yo tuve una mi nuera que tuvo siete hijos varones y lo que le daba yo era carne res y carne de gallina, pero de gallina ya grande, que pusiera huevos, porque de polla les agarra asientos y el caldo de gallina sin cebolla, sin tomate... la cebolla aumenta la hemorragia... sólo el alimento. Ya en la tarde no puede comer caldo de gallina sino que la gallina dorada para la cena y pinol (maíz tostado con pimienta gorda, canela y se muele el maíz y así es como se les da café, para que les venga mucha leche) así crían a sus hijos sin pacho, a puro pecho. En Chiquimula si les dan tomate, bistec con limón y con vinagre y todo... pero aquí en las casas no, y viven bien las mujeres. Nada de coche, que la manteca les hace mal en el estómago. Aquí carne de gallina y carne de res, y que no esté gorda... no puede comer tortillas hasta pasados los cuarenta días, porque aquí tienen una observación las antiguas parteras, que parto es una enfermedad muy grande..."

⁹¹ En Tunucó Arriba se considera que la gallina es buena siempre que no esté poniendo y que también puede ser bueno el gallo cantador. D. Ricardo, nuestro mejor, aunque a veces hermético informante, de Tunucó Arriba nos dijo al respecto: "...las gallinas no se va a dar la gallina que esté poniendo, se va a buscar la gallina que está de pichoncita, que tenga poco de manteca, se hace el agüita y sólo se echan las verduritas que sean calientes, la pimienta... se muele y se hace el agüita; el café de la señora que está enferma es hacerle pinol de maíz, con chile; el gallo cantador si puede comer, lo puede comer así: se pone a dorar un pedacito..."

En Cambio, en Limón, el gallo cantador no se permite durante la dieta, así al menos lo asegura Doña Antonia: "En la dieta la mamá no puede comer cositas diferentes, sólo tortillitas con queso... frijoles no dan, hacen daño... la carne de res bien dorado lo ponen también de comida, carne de gallina también... gallo cantador no".

comer porque es malo para uno de mujer ⁹². La carne de coche también es malo, es "helado".

- ¿Por qué es mala la carne de coche?

- La carne de coche es fresca, como el coche baña, es mantecoso... por eso ⁹³; es igual al *chumpe*, tiene mucha manteca, igual al pato que no se admite cuando una señora está de criar.

- La carne de gallina, entonces, ¿no es fresca?

Doña Sofía me mira sorprendida y con la paciencia de quien explica lo obvio responde:

- La gallina es caliente, bien lo pone el cuerpo de un enfermo, porque la gallina está caliente; ese tiene fuerza una gallina para calentar el cuerpo del enfermo. Y también los cajetes, se hace el *pinol* con chile también, pa que caliente; es lo primero, ese no debe faltar ⁹⁴. Así es la comida de una

En la aldea Despoblado, según dice Doña Guadalupe, la restricción se amplía a todos los pollos machos, no sólo a los que sean gallos cantadores: "Puede comer gallina hecha, ponedera, pero el gallo macho no porque es helado; no puede comer chumpe ni chumpa porque es helado... el pollo macho no lo come la gente de parto porque es helado, la mujer queda ruin, nunca se compone."

En Suchiquer igualmente se consentirá pollo solamente si es pequeño; igualmente se valora la gallina pequeña. Así nos decía al respecto Doña Juana, una de las comadrona de la aldea: "...solamente caldito de gallina, pero gallina ch. quitilla, gallo cantador no... como son macho... los pollitos es bueno comer pero los gallos no se puede..."

En Dos Quebradas, por último, se permite sólo gallina y seleccionando los pedazos de su carne: "..."

⁹² En la aldea Limón sólo se puede comer chumpe a partir del tercer mes y siempre y cuando sea de su parte más seca: "... carne de chumpe es cinco meses, lo mismo la semilla de ayote y el coco, pescado, también cinco meses. Dicen que el chumpe porque tiene así como manteca y el aguacate también tiene una vitamina muy fuerte, decían ellos que era malo para el costumbre de la mujer... la mujer queda herida de la matriz, así le decían ellos..." (Doña Juana Rosa).

Igualmente, en Jocotán, la fescura del chumpe se dice que provoca daño en el estómago: "... el chumpe es fresco: a veces uno come y toma un poco de agua demasiado, uno se siente con aquella cosa, es estómago siente llenura... es el animal porque es fresco y hace daño" (Doña Magali).

⁹³ En Jocotán se refiere que el cerdo es desaconsejable porque anda entre suciedades, además de ser fresco: "La carne de coche es fresca si uno padece de alergia o uno resulta con picazón, es la carne de coche, la carne de coche le hace daño a la sangre cuando la sangre no está buena... resulta con picazones... la de res es asiaca, el coche come cualquier suciedad, se baña en cualquier charco y allí es el animal que padece un poquito la gente de alergia..." (Doña Magali).

⁹⁴ En Tunucó Abajo, se considera importante cocer bien el *pinol*, "matarlo", no dejarlo crudo: "...de tres hervores el café... porque no se puede dar tibio, bien cocido, de dos hervores... el café así tibio está crudo, cae mal. Muchas mujeres se mueren así por tomar café

tomate, por lo ácido, no se va a comer ⁹⁹ Es malo para el niño, se muere del dolor de barriga; es agrio, todo eso hace mal. El aguacate también es malo, es "fresco" y verde... le hace daño a la barriga.

Doña Sofía me dice que tiene que ir a ver a otra "pacienta", que otro día seguimos platicando, pero, todavía, entra en la casa para dar las últimas recomendaciones a la "enferma": le van a dar su remedio por cuatro días, hasta que bañe, todavía está "tierna" la vena, no vaya a levantar; ahí va a tomar su caldito de gallina y bien tostaditas las tortillas."

Doña Anselma, prepara un presente para la partera: al menos una docena de tortilla, un cuarto de gallina cocida y media docena de guineos. La entrega y recepción son tan poco entusiastas que parecen no tener ningún valor: "ahí se va a comer un pedacito de gallina", dice doña Anselma; la partera coge el envuelto, lo mete en su bolsita y lo único que sale, casi inaudible de sus labios es un "vaya".

En cuanto se marcha le pregunto doña Anselma si es así como van a pagar a la comadrona, no, me dice, "ella gana sus centavitos, la regalía es para que lo come en su casa". Poco después de irse la partera echa en un *guacal* una buena cantidad de caldo de gallina que, con totopostes lleva a la "enferma". Albertina lo toma en pequeños tragos, aunque no está demasiado caliente y después de cada trago muerde un pedazo de totoposte. Poco a poco su cuerpo va agarrando "calorcito".

⁹⁹ En los Vados se puede permitir el tomate en tamal siempre que previamente esté asado: "...hay mujeres que comen tamales de pollo, pero le echan más pimienta, salita y menos cebolla, cebolla sí no, tomate poquito, poquito. También a veces lo hacen aparte un tamal o sus dos tamales, pero lo asan primero el tomate, es asado, después lo muelen en el recado, pero bien asado, pero sin cebolla, sólo con pimienta y la sal" (Don Lucio).

SOBRE CUALIDADES DE LOS ALIMENTOS: LO "FRÍO" Y LO "CALIENTE" ¹⁰⁰.

Como en toda Guatemala y como en gran parte de Mesoamérica, los alimentos en la zona de Jocotán, tanto entre indígenas como entre ladinos, se clasifican simbólicamente en "frescos" y "calientes" sin que en ello tenga nada que ver la temperatura. A veces se emplean otras dos categorías para expresar una cualidad intermedia ("cálidos") y otra excesivamente "fresca" ("helados"), pero estas últimas no

¹⁰⁰ Si ha habido un tema que haya merecido la atención por parte de los antropólogos mesoamericanistas respecto a la alimentación, ese ha sido el de la clasificación de los alimentos en dos categorías cognitivas básicamente: "fríos" y "calientes". Los análisis al respecto se ha orientado a la búsqueda de sentido de tal clasificación y al origen de tal cognición. La polaridad se fundamenta en la naturaleza "fría" o "caliente" de hombres, enfermedades, alimentos e incluso actividades. No tiene ninguna relación con la temperatura sino con una cualidad cognitiva de las cosas. El hombre se concebirla como una entidad que necesita el equilibrio "térmico" para la salud. Ante cualquier enfermedad sería necesario restablecer el equilibrio administrando productos de naturaleza contraria; o ante un estado de riesgo de desequilibrio habría que evitar alimentos o actividades de la misma naturaleza "térmica" para no caer en la enfermedad. Los trabajos a partir de los años cincuenta de Foster (1978 y 1980) demuestran la procedencia europea derivado de la teoría hipocrática de los cuatro humores. Ese sistema pasó a América habiéndose perdido los criterios de "sequedad" y "humedad", quedando solamente los de "frío" y "calor". Otros autores apoyaron la idea sobre el origen europeo y explicaron la pérdida de los otros de una manera poco convincente. Para Currier, sería resultado de un síndrome proyectivo; al ser el destete de los niños mesoamericano muy violento se interiorizaba rápidamente la dicotomía (del "calor" del niño lactante al "frío" después del destete) mientras que las otras categorías al no verse reforzadas por prácticas sociales se habrían perdido (1966). Ingham considera que la cultura mediterránea preindustrial puso las bases de la exportación exclusiva de las categorías "frío" "caliente" al asociarse el "calor" con poder y el "frío" con debilidad lo que posibilitaba la distinción en dos estratos sociales, los fuertes y los débiles y condicionaba, allí donde se impusiesen las categorías, su mutua relación (1970). Frente a esas tesis López Austin ha defendido (1980) la posibilidad de que la distinción tuviese un origen americano prehispánico fundamentándose entre otras razones en el hecho de que la distinción no se reduce sólo al campo de la salud y la enfermedad sino que afecta a todas las cosas, también al hecho de que existan menciones muy antiguas respecto a la dicotomización entre los antiguos aborígenes. La polémica entre López Austin y Foster puede seguirse en la citada obra del primero (1980: 303-318). A pesar de que la polémica se había iniciado por la desaparición en América de las categorías "seco" "húmedo" Helen Neuenswander dice haber encontrado indicios de esas cualidades en el quiché. Otros autores se han preocupado por fundamentar el sentido de la clasificación (Logan, 1973) y sobre todo a la luz de las variaciones en la asignación de alimentos o estados a cada una de las categorías Matlews (1983) considera fundamental analizar la variación individual: tanto en la asignación de items como en los principios que gobiernan la clasificación. Cosa que Foster (1979) también considera necesaria para comprender todo el sentido de la distinción.

Carranza en Nearar no lo comentaba así:

"Las comidas también. Porque si ahorita come uno frijolito, de almuerzo come huevito, la cena come queso. El frijolito es caliente, el huevito fresco y el queso también fresco: que vayan cambiados para que la comida o vaya a hacerle a uno daño. Porque come de una sola comida le hace a uno daño ...si ahorita come uno frijolito de almuerzo, come huevito... la cena come queso. El frijolito es caliente, el huevito fresco y el queso fresco también, que vayan cambiados para que la comida no vaya a hacerle a uno daño. Porque comer de una sola comida le hace a uno daño".

Igual, en otro extremo del área, en la zona de Las Minas, don Julián nos refería lo siguiente:

"Cordial es revuelto, con el frijol hay verdura que agarra, el repollo agarra con el frijol, va revuelto... ya va cordial; también agarra el lero, el lero se coce y se pega una media exprimidita y se revuelve con el frijol, igual como le echamos sopa de arroz, la sopa de arroz le agarra muy bien al frijol. Se llama cordial que va revuelto y bebemos café, de repente una tacita de atol, va revuelto todo o comemos un pedacito de carne... eso va cordial, revuelto. Cuando no hay verdura va solo, con las tortillitas... mejor comer cordial, porque como la verdura tiene vegetal, tiene vitamina, porque el frijol negro tiene bastante hierro para la sangre."

Igual sucede con los alimentos que se emplean para curar algunas enfermedades, deben ir cordiales: el café ("caliente") con el limón ("fresco") es un remedio cordial para curar el dolor de cabeza o la sal dorada en el *comal* ("caliente") con limón hacen otro remedio cordial, bueno para cortar la "sangradera de nariz":

"El café, ya le dije, para el dolor de cabeza. El café es caliente, y el limón fresco, va cordial. Así es la cosa. Es como el dolor de cabeza, previene de resfriado o de fuego, por eso va cordial, todo remedio para que le haga operación a uno, si no, no. Para sangradera de nariz es la sal. La sal quiere dorado, quiere que sea tostada y el limón fresco. Tostada la sal, se agarra con un morro, bien molido y entonces ahí va la gota de limón. Entonces se baña uno la cabeza... se le quita la sangradera de nariz. Así es: la sal tostada es caliente; el limón fresco: ya va cordial. Si va uno de mucho resfriado va bueno, si tiene fuego, va bueno también."

En el segundo día de mi visita a Albertina soy mejor recibido por los perros. La puerta de la casa, igual que el día anterior, permanece cerrada e igualmente se observa mucho humo saliendo entre las ramas de las paredes. En la puerta de la casa está D. Bernabé, esposo de Albertina, preparando pita para hilar. A su lado, D. Isidro, un vecino. El día anterior no lo había visto porque estuvo en la milpa hasta tarde y cumpliendo, después, uno de los deberes del marido de una mujer puérpera, buscar "remedios". Aunque esta no es una de las mejores zonas para encontrarlos, tuvo suerte y pudo conseguir suficientes, "como para seis o siete cocimientos". Enseguida hablamos de su hijo. El pequeño se va a llamar Benedicto ¹⁰². Para D. Matildo, aparentemente es indiferente haber tenido un hijo que si hubiese sido "hembrita" ¹⁰³.

¿Será cierto, como se dice, que el hombre también está "en movimiento" durante la "dieta" de la mujer? Ciertamente, dice D. Matildo, "la dieta afecta sí sólo a la mujer, pero bien, el hombre tiene que dar la dieta también, ahí tienen que estar los dos en silencio, quietos, sin pensamiento de nada más por dos meses, no pueden pensar nada ni tener relaciones porque es cosa que el hombre tiene que cuidar a la mujer lo más que pueda porque como es la mujer de su casa, su esposa, su mismo cuerpo, tiene que cuidársela, como cuidaría una herida que durante no ha sanado no puede uno ponerla en el agua o hacer una fuerza porque le duele... hasta que sane bien puede hacer todo oficio, asimismo puede ser con la mujer, porque es su mismo cuerpo, no tiene que sentir un dolor."

Doña Anselma ha salido a buscar agua y dentro de la casa está sola Albertina, dando de mamar al pequeño. Por primera vez le veo las manos y los pies al recién

¹⁰² Benedicto es el nombre "que lleva el almanaque" y esa es la forma común de asignar nombres. De todas maneras, en las aldeas más ladinizadas y fundamentalmente en el pueblo, se eligen nombres del gusto de los padres que suelen ser compuestos y de origen norteamericano.

¹⁰³ En otros lugares, concretamente así nos han referido en Huité (Zacapa), se prefiere un hijo a una hija. Cuando nace varón se dice que la parturienta "se ganó la gallina"; en cambio si tiene niña se dice "alegría para el prójimo".

LOS CUERPOS "TIERNOS".

La "ternura" y extrema "debilidad" de los pequeños hace que éstos sean susceptibles de enfermar por múltiples causas. Los cuidados y, sobre todo, la alimentación harán que vaya superando esta difícil etapa y que no sufra algunos de los prototípicos males de esa temprana edad. Veamos cuáles son esos peligros que acechan a los niños.

"CALOR" ¹⁰⁵.

En la zona de Jocotán, la enfermedad llamada "ojo" en muchos lugares de Mesoamérica se denomina también "calor" ¹⁰⁶.

Dentro del esquema general de orden y equilibrio en que se basa la concepción del cuerpo sano, será necesario, desde que se nace, ir adquiriendo calor puesto que el recién nacido viene al mundo en extremo "frío" y "débil", pero el proceso de acumulación de "calor" debe ser gradual, de manera que incrementarlo exageradamente de manera física o simbólica puede suponer que la formación del pequeño se desordene. Quien padece la enfermedad es una persona "débil" y "fría", generalmente un niño expuesto ante una fuente exagerada de "calor", que "robará" la sangre del pequeño (donde se concentra su "calor"), debilitándola aún más.

El "calor" exagerado de una persona proviene también de su sangre, "gente

¹⁰⁵ En las próximas páginas nos vamos a referir a varias de las enfermedades comunes de los chortis que son tradicionales en Mesoamérica. Las ideas que los chortis tenían sobre la enfermedad las conocemos por las más de cien páginas que Wisdom le dedica en su obra (1961); sobre esta base el propio Wisdom realiza su estudio sobre enfermedad y seres sobrenaturales en el Volumen conjunto de *Heritage of Conquest* (1952: 119-141). Entre los estudios generales cabe destacar el artículo de Adams y Rubel para el *Handbook of Middle American Indians* (1967: 333-355). Sobre Guatemala habría que citar los trabajos de Adams (1952), Méndez Domínguez (1986) y Juan José Hurtado (1979). Sobre México hay infinidad de trabajos, por reseñar algunos ver Masdem (1965), O'Neill (1968), Kearney (1978), De la Fuente (1977) y Holland (1989). Respecto al sincretismo operado en la concepción de la enfermedad destacar los trabajos de Foster (1980), Consminsky (1986) y Adams (1964).

¹⁰⁶ Don Simeón, de El Tablón aclara el sentido: "No es, como decimos nosotros, que es de la vista de la persona sino el humor de la gente que es muy fuerte, muy demasiado; entonces si el hombre o la mujer es muy alto de presión, tiene sangre fuerte, al mirar la criatura y le gustó, ahí lo golpeó".

muy propasada de sangre", "gente con sangre muy caliente", "el humoral fuerte de la gente": "El "ojo" del niño es por el humoral de la gente, muy caliente, la sangre muy nervioso... no lo puede hablar un chiquito", se dice con frecuencia. Las personas en esas condiciones serán las que, normalmente de manera involuntaria, rompan el orden formativo de las personas débiles, "tiernas" y con la sangre "rala". Esas personas son las que se encuentran en las siguientes situaciones:

Las embarazadas. Tienen una sangre muy "fuerte". El hecho de engendrar un nuevo ser implica que la madre deberá tener un suplemento de "calor" para dar vida a esa criatura, además de no eliminarla en la menstruación:

"De las embarazadas también así dicen, porque no se sabe que resignación trae esa criatura y por eso es que domina, pero es por la sangre que es pesada en la mamá... la sangre es fuerte, fuerte y no se sabe qué resignación traerá aquella criatura que trae, por eso domina al que está ya en tierra". (Don Lucio/ Los Vados).

Los "bolos". Las personas que se emborrachan rompen el equilibrio de su sangre, se modifican sus pensamientos, se alteran sus deseos y sus sentidos de manera que la sangre comienza a correr a moverse de otro modo, se hace más fuerte y poderosa, de ahí que si ven a una criatura pequeña también les pueden causar "ojo":

"Los "bolos" también pueden dañar las criaturas, por el licor, como van ebrios del sentido, tal vez van pensando malas cosas y molestan...tal vez van "bolos" por el camino y dicen:jah!, yo voy a matar, yo voy a agarrar a Fulano y lo voy a machetear, lo voy a golpear y por eso ya el "bolo" va con el demonio, no va con Dios y es él que lo podrá dañar, si va sentenciando algo en contra de otra persona y llega a ver un niño... no es él sino el mal aire que lleva, el mal pensamiento, es ahí donde puede hacer eso." (Don Lucio/ Los Vados).

Los que "enamoran" (tienen relaciones sexuales) o están ofuscados por un amor. Como en el caso de los "bolos", las personas que han estado "enamorando" o se encuentran enamoradas tienen descontrolada "la presión" y el normal discurrir de la sangre, la fatiga que supone hacer el amor o el pensamiento intenso en otra persona de la que se está enamorado, hace que se altere la sangre, hace que ésta "hierva"

"...usted si tiene su hijito tiernito no puede enamorar, no puede chistear, no puede bromear con la mujer...quizá que un hombre estaba enamorando la

mujer y estaba caliente la sangre y el niño se está torciendo porque él andaba enamorando y andaba nervioso la sangre y lo vio al niño, y ese calor es lo que el niño tiene." (Doña Guadalupe/Despoblado).

Las personas que están sudorosas. La gente que ha llegado caminando a alguna casa bajo el sol, sudando fuertemente, también son susceptibles de provocar ojo. Se piensa que el calor a que se ha sometido su cuerpo ha hecho "hervir" su sangre ¹⁰⁷.

Las mujeres que está en período de menstruación. Las mujeres que están "con sus tres días" se encuentran en un período peligroso, susceptible de provocar "ojo" a los pequeños, su sangre es tan fuerte y tan poderosa que no se aguanta en el cuerpo y tiene que salir, está en plena ebullición:

"La mujer con su regla también es muy malísimo, porque si dicen que agarran un niño que está bien tiernito, la mujer que llega lo abraza al niño, al momento lo enferma... eso es el mal de ojo, cae en los niños que miran sólo para atrás y que lloran mucho, y aquel sudor helado y quieren estar sólo así, tendidos, sin ropa." (Don Simeón/El Tablón).

La gente morena, por naturaleza, tienen la sangre más caliente que las personas de tez más blanca, de ahí su mayor facilidad para hacer "ojo":

"...la gente morena; la gente de sangre morena que agarren un niño que es algo blanquito, dicen que la sangre de gente morena, es algo calorosa y tuercen a un niño porque ellos son más fuertes de sangre y el niño es más débil, la sangre de un blanco es más débil que un moreno, le gana. Son calorosos de sangre, más fuertes." (Don Mariano/Limón)

La sangre de los ladinos se piensa que tiene una naturaleza más "fuerte" de manera que pueden dañar más fácilmente a los niños.

Hay también otras circunstancias, no tan claramente establecidas, que podrían provocar ojo porque suponen una alteración pasajera en el estado natural de la sangre, haciéndola más fuerte y calurosa; así serían por ejemplo los estados que siguen a una

¹⁰⁷ "Los que andan sudando pueden dañar porque se dice que la sangre anda hirviendo, la sangre está en corrimiento y está hirviendo y la criatura está "fresca de sangre, es donde le cae mal... llega otra sangre caliente, es más pesada que la de ellos, entonces es fácil que los domine. Hay personas que si agarran una criatura muy débil eso sí en una hora lo tienen muerto, tumbado de una vez porque son muy "pesados" de sangre o de humor." (Don Lucio/Los Vados).

disputa, los celos o la envidia.

Aunque las causas de la enfermedad están claramente configuradas y totalmente reconocidas por ladinos e indígenas no parece haber un acuerdo tan consistente en cuanto a las manifestaciones de la enfermedad. Se habla, sin aparente orden, de náusea, "tos reseca", ansia, torcimiento de lengua, dolor de huesos y de cuerpo, tendencia a mirar para atrás, sudor helado, "revientan en granos", sufren "pujo"... quizá sólo dos síntomas se repiten: la lloradera constante de los pequeños y el hecho de que "ensuceen verde".

Respecto a la curación, como apuntábamos más arriba, es normal que el primer paso, muchas veces definitivo, lo den los propios padres buscando "remedios de monte" y mezclándolos con la leche de la propia madre; con eso se hace un "chupón" que se le da al niño; ese "chupón" lo pueden dar los propios padres, pero es mucho mejor que sea la persona que causó la enfermedad (embarazada, persona sudorosa...) quien ofrezca el remedio; no sólo en las aldeas sino también en Jocotán se hace como indica Magalí, maestra del pueblo:

"Con el ojo le salen al nene granitos, hasta que uno le pide favor para que venga, si sabe quien lo hizo... y uno tiene que hacer el asco a un lado porque ellos lo que hacen es mastican puro, guaro y ruda y les echan saliva a ellos... si no, olvídense, se muere el niño... otros dicen que si una embarazada ve un niño recién nacido, uno le pide de favor que le haga un chupón: ella mastica salvia y un poco de limón, lo mastican y lo echan en un trapito y eso se le da al niño y uno se saca un poco de leche para que no sea tan feo porque la salvia es amarga".

En muchas ocasiones ni los padres ni la presencia del agente causante del mal logran la curación de la enfermedad, por ello hay que recurrir a los curanderos especializados en esta enfermedad o usar en actos rituales los "contra" más poderosos y efectivos. En otros casos usan las más fuertes hierbas de monte como la sábila, ruda o limón; sigue explicando Magalí recordando la enfermedad de su hijo:

"Mi niño me lo pusieron tan pujón... mi mamá le hacía una bolsita roja de tela y ahí le echaba alhucema, dos pimientillas gordas, ajos, una gotita de ruda y le ponía una crucita de ocote colorado... se calienta, se les pone y se les da con una pajuela... una bolsita de trapo rojo: alhucema, una crucita de ocote,

ABRIR CAPÍTULO 4 VOLUMEN I

